


'T GOED
TER COUTEREN





'T GOED TER COUTEREN

Welkom bij 'T Goed Ter Couteren:

De vroegste melding van deze benaming gaat terug in 1387. Het kreeg de naam van de bewoner "Stevin Van Der Couteren".

In 1517 was het een heerlijkheid afhankelijk van het hof en het kasteel van Ingelmunster.

Een kaart uit de 17de eeuw bevestigt het bestaan van het goed "Ter Couter".

In 1846 heeft men pas de benaming " 't Goed Ter Couteren" officieel erkend.

Op juridisch vlak konden ook voortvluchtige gevangenen in dit domein een onderkomen vinden.

Thans is deze vroegere enclave omgevormd tot een rustig, gastvrij culinair oord, waar heerlijk tafelen is!

Eind 1999 kochten de huidige eigenaren, de familie Van Steenkiste, het domein.

Het domein bestaat uit drie gebouwen:

Het eerste gebouw is de feestzaal met ruimte voor 200 gasten en een podium of dansvloer. Deze kan worden geprivatiseerd voor feesten of bedrijfs seminars vanaf 35 personen door de week en 75 personen in het weekend.

De tweede bestaat uit drie salons die tijdens de week kunnen worden geprivatiseerd voor kleine groepen van 12 tot 20 personen.

De derde is gewijd aan het hotel met 7 kamers.



Menu “Cosy & Basic”

€65 All-In

Dranken inbegrepen tot en met de koffie. Op eenvoudig verzoek alcoholvrije wijnen en bier.

Aperitief: Cava - Bubbels 0% - Frisdranken. Alle geselecteerde witte en rode wijnen - Stella - Carlsberg - Kriek - Lefte blond/bruin - Omer - Waters - Softdrinks - Koffie of thee.

Alle gerechten kunnen wijzigen per seizoen. We staan tot uw beschikking als u meer specifieke wensen heeft.

De soepen worden geserveerd met een aparte garnituur op het bord.

Aardappelgarnituur van het hoofdgerecht kan worden verwisseld.

Eenzelfde gerecht voor iedereen per gerechten groep.

Om te beginnen:

Korte receptie van ongeveer 30 minuten met drie geselecteerde welkomsthapjes met seizoensproducten *Of* aan tafel geserveerd

Voorgerecht:

Geplette Charlotte aardappelen - Gerookte zalm
- Gepocheerd ei - Mousseline

Of

In een nems deeg: Dariole van scampi - Beurre
blanc - Peterselie extract

Of

Huisgemaakte kroket van Chorizo - Mozzarella -
Coulis van zoete paprika

Of

Op het vel gebakken: Kabeljauw - Sauvignon -
Gestampte aardappelen - Spinazie

Soep:

Zachte soep: Romatomen - Fleurette room -
Basilicum 

Of

Romige soep van zoete aardappelen - Kerrie -
Kokos - Croutons

Of

Schaaldierensoep - Rouille - Geroosterde
focaccia - Emmental

Of

In Thaise stijl: Kippensoep - Gember -
Citroengras - Pijpajuin - Koriander

Hoofdgerecht:

Franse maiskipfilet - Dragon - Seizoensgroenten
- Reuze aardappelkroket

Of

Filet van piepkuiken “Duc Jean” -
Tuinkruidensaus - Seizoensgroenten -
Aardappelwafel

Of

Op lage temperatuur: Varkenshaas -
Graanmosterdsaus - Seizoensgroenten -
Gekonfijte aardappel

Of

Rundsnoetje - Merlot - Seizoensgroenten -
Aardappelgratin

Nagerecht:

Dessert: 1001 mogelijkheden geef ons uw
voorkeur bij bespreking.

Of

Ijstaart/Biscuittaart aangepast aan uw feest
(+€ 3.00)

Of

Dessertbord met vijf kleine dessert (+€ 3.00)

Of

Dessertbuffet “New Style” en
Ijstaart/Biscuittaart (+€ 10.00)

Koffie en versnaperingen

Menu "Pure & Trendy"

€71 All-In

Dranken inbegrepen tot en met de koffie. Op eenvoudig verzoek alcoholvrije wijnen en bier.

Aperitief: Cava - Bubbels 0% - Frisdranken. Alle geselecteerde witte en rode wijnen - Stella - Carlsberg - Kriek - Leffe blond/bruin - Omer - Waters - Softdrinks - Koffie of thee.

Alle gerechten kunnen wijzigen per seizoen. We staan tot uw beschikking als u meer specifieke wensen heeft.

Aardappelgarnituur van het hoofdgerecht kan worden verwisseld.

Eenzelfde gerecht voor iedereen per gerechten groep.

Om te beginnen:

Korte receptie van ongeveer 30 minuten met drie geselecteerde welkomsthapjes met seizoensproducten *Of* aan tafel geserveerd

Voorgerecht:

Tartaar van Sint Jacobsnoten - Edamame -
Zwarte sesam - Bieslook - Yuzu

Of

Gerookte zalm - Gemarineerde zalm - Citrus -
Dille

Of

Op onze wijze : Vitello Tonato

Of

Huisgemaakte kroket van scampi - Bisque -
Saffraan

Tussengerecht:

Polderaardappel - Grijs garnalen - Gepocheerd
ei - Mousseline

Of

Skreifilet - Sauvignon - Jonge spinazie - Grijs
garnalen (In Seizoen)

Of

Tongfilet - Rivierkreeft - Raviole - Asperges
(In Seizoen)

Of

Op grootmoeders wijze: Gebraiseerd
varkenswangen - Bruine Leffe - Rode ui -
Crumble van spekjes

Hoofdgerecht:

Parelhoen - Fine Champagne -
Seizoensgroenten - Dauphine

Of

Op lage temperatuur: Kalfsnotjes - Salsa
Tartufata - Seizoensgroenten - Aardappelgratin

Of

Rundsnotje uit de entrecote - Merlot -
Seizoensgroenten - Aardappelgratin

Of

Lamsrugfilet - Zuidelijke smaken -
Seizoensgroenten - Aardappelgratin (+€ 3.00)

Nagerecht:

Dessert: 1001 mogelijkheden geef ons uw
voorkeur bij bespreking.

Of

Ijstaart/Biscuittaart aangepast aan uw feest
(+€ 3.00)

Of

Dessertbord met vijf kleine dessert (+€ 3.00)

Of

Dessertbuffet "New Style" en
Ijstaart/Biscuittaart (+€ 10.00)

Koffie en versnaperingen

DegustatieMenu

€85 All-In

10 gangenmenu.

Het principe is eenvoudig: we presenteren u aan tafel de keuze tussen twee voorgerechten: vis of vlees en u kiest wat u wenst en dit vijf keer.

Het hoofdgerecht wordt bij het aperitief gekozen.

Alle gerechten kunnen wijzigen per seizoen, of indien dagverse producten niet beschikbaar zijn bij onze leveranciers.

Dranken inbegrepen tot en met de koffie. Op eenvoudig verzoek alcoholvrije wijnen en bier. Aperitief: Cava - Bubbels 0% - Frisdranken. Alle geselecteerde witte en rode wijnen - Stella - Carlsberg - Kriek - Leffe blond/bruin - Omer - Waters - Softdrinks - Koffie of thee.

Om te beginnen:

Drie geselecteerde welkomsthapjes met seizoensproducten en drie dip tapas "to share" aan tafel geserveerd

Voorgerechten:

Tataki van Sint-Jacobsnoot - Doperwtjes - Kervel - Citrus - Bieslook *Of* Foie gras - Parmaham - Appel - Rode biet
Gerookte zalm - Gravlax - Mierikswortel - kruidenextract - Chips van tortilla *Of* Rund carpaccio - Panna Cotta Parmesan - Rucola
In een mediterrane stijl: Vissoep - Rouille - Geroosterde focaccia *Of* In Thaise stijl: Kippensoep - Kokos - Kerrie - Koriander
Huisgemaakte kroket van gamba's - Peterselie - Saffraan *Of* In een kroket: Serrano - Mozzarella - Manchego kaas - Zoete paprikacoulis
Grijze garnalen - Polderaardappel - Pijpajuin - Gepocheerd ei - Hollandaisesaus *Of* Truffel ravioli - Champignons - Maiskip - Dragon

Hoofdgerecht:

Op het vel gegaarde kabeljauwhaas - Chardonnay - Gestampte aardappelen met prei - Beukenzwammen *Of* Rundsnoetje uit de entrecote - Merlot - Seizoensgroenten - Aardappelgratin

Nagerechten:

Assortiment van desserts

Verwenkoffie *Of* Irish coffee



Dessertbuffet

U kunt het dessert van het gekozen menu veranderen in een dessertbuffet.
De samenstelling is afhankelijk van het seizoen en het aantal gasten. Dit zijn slechts voorbeelden, maar het principe blijft hetzelfde.
Hieronder vindt u 2 soorten dessertbuffetten

Dessertbuffet "New Style"

+€ 10.00

Buffet opgebouwd uit verschillende dessertjes waaruit de gast vrij mag kiezen.
Ten minste 10 soorten warm en koud gebakjes geserveerd op borden bij het buffet

Ijskaart/Biscuittaart aangepast aan uw feest - Slagroom - Coulis - Verse fruit

Het klassieke dessertbuffet

+€ 12.50

Chocoladefontein met:

Vers fruit - Soezen - Muffin - Beignet - Brownie - Marshmallow

Bereid op het buffet:

Pannenkoekjes - Sabayon - Creme brulee -

Twee soorten schepijs

Chocoladesaus - Coulis van rode vruchten - Slagroom - Crème pâtissière - Fruit salade

Variatie van gebakjes:

Versillende taartjes

Versillende gebakjes

Variatie van mousses geserveerd in glas:

Chocolade - Witte chocolade - Frambozen - Caramel - Mascarpone - Mokka - Speculoos

Coffee corner:

Irish coffee - Ice Macchiato met Amaretto - Warme rum choco met slagroom

Extra's

Dranken en hapjes voor fotograaf tijdens de receptie:

Forfait dranken en eten voor DJ, Muzikant, Orkest, Zanger, Goochelaar, Mentalist, Verhalenverteller,...

Per consumpties

€ 39.00/pers

Praktische info:

Tafelschikking:

Wij werken met ronde tafels geschikt voor max 10 personen. Een ere tafel kan groter gemaakt worden naargelang u wenst
De definitieve tafelschikking wordt ten laatste 1 week voor het feest opgegeven.

Voorschot:

Wenst u een feest vast te leggen? Dan vragen wij een voorschot van €400. Enkel na het betalen van het voorschot ligt het feest definitief vast.
Voorschotten kunnen steeds overgeschreven worden op rekening nr. BE55 7380 1810 2444 met vermelding NAAM/DATUM FEEST/VOORSCHOT

Annulaties en aantallen:

De correcte aantallen worden 2 weken voor het feest doorgegeven. Wijzigingen kunnen gebeuren tot 72 uur voor het feest, daarna wordt het aantal in rekening gebracht.

Specialekes en uitzonderingen:

Wanneer er bij een menu mensen zijn die door redenen een ander gerecht eten (vegetarisch, allergie, zwanger,...) dient dit op voorhand vermeld te worden.
Op de dag zelf kunnen wij geen alternatief meer aanbieden.