

  
'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.



# Walking Dinner

€78 All-In

U wenst uw receptie op een gezellige manier uit te breiden. U wandelt van hoge tafel naar hoge tafel terwijl u eet en praat. (Ongeveer 2u).

Zowel de twee hoofdgerechten in redelijke porties als de desserts worden aan tafel geserveerd.

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 en rondes: 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

## *Rondes van voorgerechten:*

Tartaar van sint-jacobsnoot - Edamame - Bieslook - Tobiko eitjes

Beurs van gerookte zalm - Quinoa - Limoen - Peterselie extract

Op onze wijze: Vitello Tonato

Vispannetje: Tongfilet - Kreeft - Riesling - Champignons

Huisgemaakte kroket van Chorizo - Mozzarella di Bufala - Coulis van zoete paprika

## *Hoofdgerechten aan tafel geserveerd:*

Zeebaars - Grijs garnalen - Knapperige groenten - Geplette Polderaardappelen

Op lage temperatuur: Kalfscarré - Salsa tartufata - Seizoensgroenten - Gekonfijte Krielaardappel

## *Nagerecht aan tafel geserveerd:*

Dessert: 1001 mogelijkheden geef ons uw voorkeur bij bespreking. *Of* Ijstaart/Biscuittaart aangepast aan uw feest

*Koffie* en versnaperingen

# Walking Dinner & DegustatieMenu

€80 All-In

Een mooie combinatie tussen de gezelligheid van een wandeldiner en de keuze van gerechten. De receptie wordt uitgebreid door twee koude voorgerechten (Ongeveer 1u30). Dan gaat u naar de tafel, we presenteren de keuze tussen twee warme voorgerechten en u kiest wat u wenst en dit twee keer. De keuze van de hoofdgerechten wordt op dezelfde dag aan de gasten gevraagd, tijdens het welkom.

Voor deze formule zouden we de lijst met namen en tafelplanning nodig hebben.

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

Aperitief en rondes: Cava - Bubbels 0% - Mocktail - 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.

## *Rondes van voorgerechten:*

Grijze garnalen - Tartaar van tomaten - Tomatenmousse - Nemskoekje  
Rundscarpaccio - Panna cotta Parmezaan - Rucola

## *Voorgerechten aan tafel geserveerd:*

Huisgemaakte kroket van scampi - Bisquesaus *Of* In een kroket: Parmaham - Ricotta - Jonge spinazie  
Gerookte zalm - Polderaardappel - Pijpajuin - Gepocheerd ei - Mousseline *Of* Op grootmoeders wijze: Gebraiseerd varkenswangen - Bruine Leffe - Rode ui - Crumble van spekjes

## *Hoofdgerecht aan tafel geserveerd:*

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

## *Nagerechten aan tafel geserveerd:*

Assortiment van desserts

Verwenkoffie *Of* Irish coffee

# Walking Dinner & Buffet

€85 All-In

Deze combinatie wordt geserveerd voor minimaal 75 gasten.

U begint met een receptie uitgebreid met een walking dinner (Ongeveer 2u).

Op het moment van het hoofdgerecht gaat u aan tafel voor het buffet, de keuze bestaat uit vijf soorten gerechten.

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

## *Om te beginnen:*

Drie geselecteerde welkomsthapjes met seizoensproducten.

## *Rondes van voorgerechten:*

Tartaar van sint-jacobsnoot - Edamame - Bieslook - Tobiko eitjes

Beurs van gerookte zalm - Quinoa - Limoen - Peterselie extract

Zachte soep: Romatomaten - Fleurette room- Basilicum

Scampi "Black Tiger" - Chardonnay - Zoete paprika - Tuinkruiden - Bladerdeeg

## *Hoofdgerechtenbuffet:*

Cassolette van verschillende soorten vis - Witte wijnsaus - Prei - Aardappelpuree

Goujonette van schartong - Verse tartaasaus - Frite

Kalkoenfilet - Champignonssaus - Seizoensgroenten - Aardappelkrokotten

Op lage temperatuur: Varkenshaas - Graanmosterdsaus - Seizoensgroenten - Gekonfijte krielaardappelen,

Rundsnoetje uit de entrecote - Merlot - Seizoensgroenten - Aardappelgratin

## *Dessertbuffet "New Style"*

Buffet opgebouwd uit verschillende dessertjes waaruit de gast vrij mag kiezen. De verscheidenheid aan desserts wordt gepresenteerd op borden  
Ijstaart/Biscuittaart aangepast aan uw feest - Slagroom - Coulis - Verse fruit

*Koffie* en versnaperingen



## *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.