

'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.



Communie 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 - 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.

Eenzelfde gerecht voor iedereen per gerechten groep.

Om te beginnen: Korte receptie van ongeveer 30 minuten met drie geselecteerde welkomsthapjes

Voorgerecht:

Geplette Charlotte aardappelen - Gerookte zalm - Gepocheerd ei - Mousseline

Of

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

Of

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

Soep:

Zachte soep: Romatomen - Fleurette room - Basilicum

Hoofdgerecht:

Franse maiskipfilet - Dragon - Seizoensgroenten - Aardappelkroket

Of

Op lage temperatuur: Varkenshaas - Graanmosterdsaus - Seizoensgroenten - Aardappelgratin

Of

Rundsnootje - Merlot - Seizoensgroenten - Aardappelgratin (+€2.50)

Nagerecht:

Ijslam - Coulis van rode vrucht - Glaasje fruitsalade

Koffie en versnaperingen

Communie 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 - Lefe 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.

Eenzelfde gerecht voor iedereen per gerechten groep.

Om te beginnen: Korte receptie van ongeveer 30 minuten met drie geselecteerde welkomsthapjes

Voorgerecht:

Zalm gravlax - Wakame - Citrus - Dille

Of

Huisgemaakte kroket van Chorizo - Mozzarella - Coulis van zoete paprika

Tussengerecht:

Polderaardappel - Grijze garnalen - Gepocheerd ei - Mousseline

Of

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

Hoofdgerecht:

Parelhoenfilet - Fine Champagne - Seizoensgroenten - Dauphine

Of

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

Of

Rundsnoetje uit de entrecote - Merlot - Seizoensgroenten - Aardappelgratin

Nagerecht:

Ijslam - Coulis van rode vrucht - Glaasje fruitsalade

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.