

  
'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.







## Drankarrangement zonder hapjes voor een receptie van 1030

Met bubbels van het huis - Bubbels 0% - Waters - Frisdranken - Geselecteerde bieren: Stella - Carlsberg - Bieren 0%	€ 10.50
Met Cava - Bubbels 0% of Mocktail - Waters - Frisdranken - Geselecteerde bieren: Stella - Carlsberg - Kriek - Leffe - Omer - Bieren 0%	€ 12.50
Met Champagne brut “Premier Cru” - Bubbels 0% of Mocktail - Waters - Frisdranken - Geselecteerde bieren: Stella - Carlsberg - Kriek - Leffe - Omer - Bieren 0%	€ 26.00

### Per glas:

Martini - Porto - Pineau de Charentes - Sherry	€ 6.00
Mocktail - Pacific - Crodino	€ 7.00
Stella - Carlsberg - Kriek - Bieren 0%	€ 2.50
Vruchtensap - Frisdrank	€ 2.50
Leffe - Omer - Duve	€ 3.50

### Per fles:

Cava “Marques De Lares”	€ 20.00
Champagne “Truchon Bergeronneau” Premier cru	€ 48.00

## Hapjes:

### Selectie Koude Hapjes

- Grijze garnalen - Tomatenmousse
- Gerookte forel - Spinazie
- Gerookte zalm - Tuinkruiden
- Huisgemarineerde zalm - Yuzu
- Foie gras - Rode uien - Sesamkoekje (+€ 1.00)
- Parmaham - Meloen - Gelei van zoete wijn
- Wrap - Beenham - Philadelphia
- Carpaccio van rund - Pesto - Parmezaan
- Gerookte eendenborst - Pannacotta geitenkaas
- Tartaar van tomaat - Zoete paprika - Mozzarella 🌱

€ 2.00/st.

### Selectie Warme Hapjes

- Nems van scampi - Zoetzure saus
- Inktvis Goujonette - Tartaarsaus
- Scampi - Tomaat roomsaus
- Mini vispannetje - Riesling (+€ 1.00)
- Sint-Jacobsnootje - Chardonnaysaus (+€ 1.00)
- Gamba - Kruidenboter
- Soesje - Escargot - Lookboter
- Thaise kip ravioli - Curry
- Quenelle van kip - Truffel sausje - Bladerdeeg
- Mini kroketjes van de maand - Gefruite peterselie
- Mini loempia van groenten - Wasabi dip 🌱
- Mini quiche assortiment 🌱

€ 2.00/st.

### Bordjes om te delen

- Met verfijnde charcuterie
- Met gefruite tapas
- Met dip tapas
- Met rauwkost - Cocktail - Kruidensaus 🌱

€ 8.00/bord



## *Drankarrangement met hapjes*

Forfait 1u met 3 hapjes:

- Met bubbels van het huis of Sprankelende kir
- Met Cava "Marques De Lares"
- Met Champagne "Truchon Bergeronneau" Premier cru

€ 11.50  
€ 14.50  
€ 26.50

Forfait 1u met 4 hapjes:

- Met bubbels van het huis of Sprankelende kir
- Met Cava "Marques De Lares"
- Met Champagne "Truchon Bergeronneau" Premier cru

€ 13.30  
€ 16.30  
€ 28.30

Forfait 1u30 met 5 hapjes:

- Met bubbels van het huis of Sprankelende kir
- Met Cava "Marques De Lares"
- Met Champagne "Truchon Bergeronneau" Premier cru

€ 18.50  
€ 20.00  
€ 36.00

Forfait 1u30 met 6 hapjes

- Met bubbels van het huis of Sprankelende kir
- Met Cava "Marques De Lares"
- Met Champagne "Truchon Bergeronneau" Premier cru

€ 20.50  
€ 22.00  
€ 38.00

Inbegrepen: Bubbels 0% - Mocktail - Waters - Frisdranken - Geselecteerde bieren - Bieren 0.0 - Borrelnootjes  
Forfait start vanaf het eerste glas dat geserveerd zal worden.

# FeestMenu “Op maat”

# Menu

## Koude voorgerechten

(Dit is slechts een onvolledige lijst. We blijven volledig tot uw beschikking voor al uw specifieke verzoeken)

Toma'rito - Mozzarella di bufala - Limoen - Basilicum 🌱	€ 12.00
Tartaar van Sint Jacobsnoten - Edamame - Zwarte sesam - Bieslook - Yuzu	€ 14.00
Gerookte zalm - Gemarineerde zalm - Citrus - Dille	€ 14.00
Tataki van tonijn - Sugar snaps - Wakame - Zwarte sesam	€ 14.50
Grijze garnalen - Tartaar van tomaten - Zoete paprika - Krokant scampi	€ 15.00
Carpaccio van Kabeljauw - Fine salade van kreeft - Limoen parels	€ 17.50
Rundscarpaccio - Panna cotta Parmesan - Rucola - Pesto	€ 13.00
Gerookte eendenborst - Foie gras parels - Erwtjes - Bosvruchtengelei	€ 15.00
Foie gras - Drie bereidingen - Appelschuim - Kaviaar van rode biet - Sesamkoekje	€ 18.00

## Soepen

(Dit is slechts een onvolledige lijst. We blijven volledig tot uw beschikking voor al uw specifieke verzoeken)

Zachte soep: Romatomen - Fleurette room- Basilicum 🌱	€ 3.50
Romige soep van zoete aardappelen - Kerrie - Kokos - Croutons 🌱	€ 4.00
In een Machiatto stijl: Champignons - Tartufata 🌱	€ 4.20
Velouté van prei - Chardonnay - Gerookte zalm	€ 4.50
Kreeftensoep - Rouille - Geroosterde focaccia - Emmental	€ 4.90
Romige soep van asperges - Grijze garnalen (In seizoen)	€ 4.90
In Thaise stijl: Kippensoep - Gember - Kafir - Pijpajuin - Koriander	€ 4.25



## Warme voorgerechten

(Dit is slechts een onvolledige lijst. We blijven volledig tot uw beschikking voor al uw specifieke verzoeken)

Rivierkreeft: Dariole - Raviole - Beurre blanc	€ 14.50
Candy van langoustine - Peterselie extract sausje	€ 14.50
Scampi "Black Tiger" - Chardonnay - Coulis van zoete paprika - Bladerdeeg	€ 14.80
Geplette Charlotte aardappelen - Gerookte zalm - Gepocheerd ei - Mousseline	€ 14.80
Op het vel gebakken: Kabeljauwhaas - Beukenzwam - Gestampte aardappelen met prei	€ 16.00
Skreifilet - Sauvignon - Jonge spinazie - Grijze garnalen (In Seizoen)	€ 16.50
Zonnevisfilet - Noilly Prat - "Petit légumes"	€ 16.00
Tongfilet - Rivierkreeft - Raviole - Asperges (In Seizoen)	€ 17.00
Asperges - Gerookte zalm - Gepocheerd ei - Mousseline (In Seizoen)	€ 17.00
Polderaardappel - Grijze garnalen - Gepocheerd ei - Mousseline	€ 17.00
Sint-jacobsnootje - Sauvignon - Knapperige groenten	€ 18.50
Gerosterde kreeftenstaart - Tuinkruidenboter - Edamame - Doperwtjes - Sugar Snaps	€ 21.80
Kwartelfilet - Savooi kool - Spekjes	€ 16.50
Duivenfilet - Cabernet - Tatin van witloof - Wortel	€ 18.00
Gebakken foie gras - Appel - Salsa van bosvruchten	Dagprijs
Huisgemaakte kroket van ongeveer 90g:	
Oud Brugge - Emmental - Ricotta - Tomatencoulis 🌱	€ 10.00
Rivierkreeft - Nantua wijze	€ 12.00
Scampi - Bieslook - Bisquesaus	€ 12.50
Grijze garnalen - Peterselie - Saffraan	€ 13.00
Gandaham - Coulis van zoete paprika	€ 12.50
Chorizo - Mozzarella - Spinazie	€ 12.50



## Hoofdgerechten

(Dit is slechts een onvolledige lijst. We blijven volledig tot uw beschikking voor al uw specifieke verzoeken)

Franse gele kipfilet - Dragon - Seizoensgroenten - Reuze aardappelkroket	€ 16.00
Filet van piepkuijen "Duc Jean" - Tuinkruidensaus - Seizoensgroenten - Aardappelwafel	€ 16.00
Parelhoen - Fine Champagne - Seizoensgroenten - Dauphine	€ 19.50
Op lage temperatuur: Varkenshaas - Graanmosterdsaus - Seizoensgroenten - Gekonfijte aardappel	€ 17.50
Op lage temperatuur: Kalfsnootjes - Salsa Tartufata - Seizoensgroenten - Aardappelgratin	€ 22.50
Rundsnootje uit de entrecote - Merlot - Seizoensgroenten - Aardappelgratin	€ 22.00
Lamsfilet - Zuidelijke smaken - Seizoensgroenten - Aardappelgratin	€ 29.50
Lamskroontje - Zwarte look - Tomaten - Seizoensgroenten - Geplette Ratte aardappelen	€ 30.50
Rund filet pur - Pêrigourdine - Seizoensgroenten - Gekonfijte truffelaardappelen	€ 30.50
Hertenkalffilet - Venaison - Seizoensgroenten - Zalf van butternut - Geplette paarse aardappel met walnoten ( In Seizoen)	Dagprijs

## Nagerechten

Klassiek dessert: "1001" mogelijkheden geef ons uw voorkeur bij bespreking	€ 8.00
Ijstaart/Biscuittaart (aangepast aan uw feest) gepresenteerd met vuurwerk - Fruitcoulis - Slagroom	€ 9.50
Dessertbord met vijf kleine desserts	€ 9.50
Verscheidenheid aan individuele desserts gepresenteerd op een brancard aan uw tafel	€ 12.00
Nagerechtenbuffet:	
Dessertbuffet "New Style"	€ 16.00
Het klassieke dessertbuffet	€ 18.50



# FeestMenu “Op maat”

# Dranken

## Forfait met koffie en versnapering

Met 1 voorgerecht en 1 hoofdgerecht	€ 17.00
Met 2 voorgerechten en 1 hoofdgerecht	€ 19.00
Met 3 voorgerechten en 1 hoofdgerecht	€ 20.75
Drankenforfait na de koffie	€ 7.50/uur

Inbegrepen: Huiswijnen - Wijnen 0% -Waters - Frisdranken - Geselecteerde bieren: Stella - Carlsberg - Kriek - Bieren 0% - Koffie - Thee

### Per consumptie:

Stella - Carlsberg - Kriek - Bieren 0% - Frisdrank - Waters	€ 2.50
Leffe blond & bruin - Omer - Duvel	€ 3.50

### Per fles:

Frisdrank - Waters 1L	€ 7.50
Huiswijnen wit & rood - Huiswijnen 0% wit & rood	€ 20.00

### Koffie:

Koffie of thee met versnapering en repasse	€ 3.00
Verwenkoffie	€ 8.00



## *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.