



*TrouwBrochure*



3

All-In Menu's

6

Walking Dinner All-in

9

Buffet All-in

11

Receptie: hapjes

12

Receptie: dranken

13

Voorgerechten

15

Hoofdgerechten

15

Maaltijd: dranken

16

Nagerechten

17

Avondfeest

17

Extra's

18

The children's corner

19

Praktische Informatie



# '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 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.

# Onze all-inclusive menu's

## *Om te beginnen:*

Receptie van ongeveer een uur met drie geselecteerde hapjes met seizoensproducten  
Drie dip tapas "to share"

## *Voorgerecht:*

Scampi "Black Tiger" - Chardonnay - Coulis van zoete paprika - Bladerdeeg

## *Hoofdgerecht:*

Op lage temperatuur: Varkenshaas - Jus met graanmosterd - Seizoensgroenten - Aardappelgratin

## *Nagerecht:*

Bruidstaart wordt gepresenteerd met vuurwerk en passende muziek  
Slagroom - Coulis

## *Koffie en versnaperingen*

## *Avondfeest:*

Tijdens het feest worden er regelmatig dienbladen met "After Midnight snacks" voorzien

## *Dranken inbegrepen tot 04u00*

Receptie: Cava - Bubbels 0% - Frisdranken

Alle geselecteerde witte en rode wijnen - Stella - Carlsberg - Kriek - Leffe blond/bruin - Omer -  
Waters - Softdrinks - Koffie of thee.

Op eenvoudig verzoek alcoholvrije wijnen en bier.

**€92 All-in**

## *Om te beginnen:*

Receptie van ongeveer een uur met drie geselecteerde hapjes met seizoensproducten  
Drie dip tapas "to share"

## *Voorgerecht:*

Op het vel gebak: Kabeljauwhaas - Sauvignon - Grijs garnalen - Peterselie extract - Geplette  
aardappelen

## *Hoofdgerecht:*

Parelhoen - Fine Champagne - Seizoensgroenten - Dauphine

## *Nagerecht:*

Bruidstaart wordt gepresenteerd met vuurwerk en passende muziek  
Slagroom - Coulis

## *Koffie en versnaperingen*

## *Avondfeest:*

Tijdens het feest worden er regelmatig dienbladen met "After Midnight snacks" voorzien

## *Dranken inbegrepen tot 04u00*

Receptie: Cava - Bubbels 0% - Frisdranken

Alle geselecteerde witte en rode wijnen - Stella - Carlsberg - Kriek - Leffe blond/bruin - Omer -  
Waters - Softdrinks - Koffie of thee.

Op eenvoudig verzoek alcoholvrije wijnen en bier.

**€95 all-in**

*Alle gerechten kunnen worden aangepast aan uw wensen, het seizoen of als de verse producten van de dag niet beschikbaar zijn bij onze leveranciers.*

## Onze all-inclusive menu's

### *Om te beginnen:*

Receptie van ongeveer een uur met drie geselecteerde hapjes met seizoensproducten Drie dip tapas "to share"

### *Twee voorgerechten:*

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

Huisgemaakte kroket van: Grijs garnalen - Peterselie - Saffraan

### *Hoofdgerecht:*

Rundsnootje uit de entrecote - Merlot - Seizoensgroenten - Aardappelgratin

### *Nagerecht:*

Bruidstaart wordt gepresenteerd met vuurwerk en passende muziek  
Slagroom - Coulis

### *Koffie en versnaperingen*

### *Avondfeest:*

Tijdens het feest worden er regelmatig dienbladen met "After Midnight snacks" voorzien

### *Dranken inbegrepen tot 04u00*

Receptie: Cava - Bubbels 0% - Frisdranken

Alle geselecteerde witte en rode wijnen - Stella - Carlsberg - Kriek - Leffe blond/bruin Omer - Waters - Softdrinks - Koffie of thee.

Op eenvoudig verzoek alcoholvrije wijnen en bier.

**€102 All-in**

### *Om te beginnen:*

Receptie van ongeveer een uur met drie geselecteerde hapjes met seizoensproducten Drie dip tapas "to share"

### *Twee voorgerechten:*

Geplette Charlotte aardappelen - Gerookte zalm - Gepocheerd ei - Mousseline

In een nemsdeeg: Dariole van kreeft - Reductie van bisque - Tuinkruiden

### *Hoofdgerecht:*

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

### *Nagerecht:*

Bruidstaart wordt gepresenteerd met vuurwerk en passende muziek  
Slagroom - Coulis

### *Koffie en versnaperingen*

### *Avondfeest:*

Tijdens het feest worden er regelmatig dienbladen met "After Midnight snacks" voorzien

### *Dranken inbegrepen tot 04u00*

Receptie: Cava - Bubbels 0% - Frisdranken

Alle geselecteerde witte en rode wijnen - Stella - Carlsberg - Kriek - Leffe blond/bruin Omer - Waters - Softdrinks - Koffie of thee.

Op eenvoudig verzoek alcoholvrije wijnen en bier.

**€105 All-in**

*Alle gerechten kunnen worden aangepast aan uw wensen, het seizoen of als de verse producten van de dag niet beschikbaar zijn bij onze leveranciers.*

# DegustatieMenu

€115 All-in

*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.*

*Voor deze formule hebben we de tafelplanning met namen nodig.*



## *Om te beginnen:*

Receptie met welkomsthapjes  
Dip tapas "to share"

## *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:*

Bruidstaart wordt gepresenteerd met vuurwerk en passende muziek  
Verwenkoffie

## *Avondfeest:*

Tijdens het feest worden er regelmatig dienbladen met kleine bordjes gepresenteerd

## *Dranken inbegrepen tot 04u00*

Receptie: Cava - Bubbels 0% - Frisdranken

Alle geselecteerde witte en rode wijnen - Stella - Carlsberg - Kriek - Leffe blond/bruin - Omer - Waters - Softdrinks - Koffie of thee. Op eenvoudig verzoek alcoholvrije wijnen en bier.

*Alle gerechten kunnen worden aangepast aan uw wensen, het seizoen of als de verse producten van de dag niet beschikbaar zijn bij onze leveranciers.*

# Walking Dinner

€110 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 2u30).*

*Zowel de twee hoofdgerechten in redelijke porties als de desserts worden aan tafel geserveerd zodat u even kunt uitrusten voor de opening van de dansavond. Voor deze formule hebben we de tafelplanning met namen nodig.*



## *Om te beginnen:*

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

## *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 - Grijsje garnalen - Knapperige groenten - Geplette Polderaardappelen

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

## *Nagerecht:*

Bruidstaart wordt gepresenteerd met vuurwerk en passende muziek

## *Koffie:*

Assortiment van mini gebakjes

## *Avondfeest:*

Tijdens het feest worden er regelmatig dienbladen met "After Midnight snacks" voorzien.

## *Dranken inbegrepen tot 04u00*

Receptie en rondes: Cava - Bubbels 0% - Frisdranken

Alle geselecteerde witte en rode wijnen - Stella - Carlsberg - Kriek - Leffe blond/bruin - Omer - Waters - Softdrinks - Koffie of thee.

Op eenvoudig verzoek alcoholvrije wijnen en bier.

Alle gerechten kunnen worden aangepast aan uw wensen, het seizoen of als de verse producten van de dag niet beschikbaar zijn bij onze leveranciers.

# Walking Dinner & DegustatieMenu

€112 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 2u).

Dan gaat u naar de tafel, we presenteren de keuze tussen twee warme voorgerechten, meestal de ene vis en de andere vlees 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 hebben we de tafelplanning met namen nodig.



## Om te beginnen:

Drie geselecteerde hapjes met seizoensproducten en drie dip tapas “to share”

## Rondes van voorgerechten:

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

## Aan tafel:

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:

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

## Nagerecht:

Bruidstaart wordt gepresenteerd met vuurwerk en passende muziek

## Koffie:

Assortiment van mini gebakjes

## Avondfeest:

Tijdens het feest worden er regelmatig dienbladen met “After Midnight snacks” voorzien.

## Dranken inbegrepen tot 04u00

Receptie en rondes: Cava - Bubbels 0% - Frisdranken

Alle geselecteerde witte en rode wijnen - Stella - Carlsberg - Kriek - Leffe blond/bruin - Omer - Waters - Softdrinks - Koffie of thee. Op eenvoudig verzoek alcoholvrije wijnen en bier.

Alle gerechten kunnen worden aangepast aan uw wensen, het seizoen of als de verse producten van de dag niet beschikbaar zijn bij onze leveranciers.



# Walking Dinner & Buffet

€115 all-in

*U begint met een receptie uitgebreid met een walking dinner (Ongeveer 2u30).*

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

*De bruidstaart wordt vervolgens op het buffet geplaatst tussen een selectie van andere individuele desserts. Daarna bent u uitgenodigd om de bruidstaart aan te snijden. Met romantische muziek worden de gasten uitgenodigd om naar het buffet te gaan.*



## *Om te beginnen:*

Drie geselecteerde hapjes met seizoensproducten

## *Rondes van voorgerechten:*

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

Beurs van gerookte zalm - Quinoa - Limoen - Peterselie extract

Zachte soep: Romatomen - Fleurette room- Basilicum (Geserveerd met een aparte garnituur op het bord)

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

## *Hoofdgerechtenbuffet:*

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

Goujonette van schartong - Verse tartaarsaus - Frite

Kalkoenfilet - Champignonssaus - Seizoensgroenten - Aardappelkroketten

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

Rundsnootje uit de entrecote - Merlot - Seizoensgroenten - Aardappelgratin

## *Dessertbuffet "New Style"*

Bruidstaart wordt gepresenteerd met vuurwerk en passende muziek - Slagroom - Coulis - Verse fruit

Buffet opgebouwd uit verschillende dessertjes waaruit de gast vrij mag kiezen. De verscheidenheid aan desserts wordt gepresenteerd op borden

## *Koffie en versnaperingen*

## *Avondfeest:*

Tijdens het feest worden er verrassingsbroden voorzien

## *Dranken inbegrepen tot 04u00*

Receptie en rondes: Cava - Bubbels 0% - Frisdranken

Alle geselecteerde witte en rode wijnen - Stella - Carlsberg - Kriek - Leffe blond/bruin - Omer - Waters - Softdrinks - Koffie of thee. Op eenvoudig verzoek alcoholvrije wijnen en bier.

Alle gerechten kunnen worden aangepast aan uw wensen, het seizoen of als de verse producten van de dag niet beschikbaar zijn bij onze leveranciers.

# Het Buffet “New Style”

€110 All-In

*Nieuwe trend buffetten van voorgerechten en desserts.*

*De keuze van de hoofdgerechten wordt op dezelfde dag aan de gasten gevraagd, tijdens het welkom.*

*Voor deze formule hebben we de tafelplanning met namen nodig.*



## *Om te beginnen:*

Receptie van ongeveer een uur met drie hapjes welkomsthapjes

## *Koude voorgerechten buffet (Gepresenteerd op borden):*

In een tartaar: Zalm Gravlax - Sugar snaps - Wakame - Limoen pearl | Beurs van gerookte zalm - Pasta parels - Citrus - Dille | Tartaar van sint-jacobsnoot - Edamame - Bieslook | Op onze wijze: Vitello Tonato | Rundscarpaccio - PannaCotta Rucola | Parmaham - Taboulé - Groene Gazpacho

## *Warme voorgerechten buffet (Gepresenteerd op borden):*

Raviole van champignons - Salsa tartufata 🌿 | Vispannetje: Schartong - Grijze garnalen | Scampi “Black Tiger” - Tomaten - Tuinkruiden | Dariole van Nobashi garnalen | Aziatische stijl: Gyozas van kip - Kerrie - Koriander | Kroket van Serano - Zoete paprikacoulis

## *Hoofdgerechten (Aan tafel geserveerd):*

Schelvisfilet - Knapperige groenten - Baby asperges - Gestampte aardappelen  
*Of* Rund Chateaubriand - Merlot - Seizoensgroenten - Aardappelgratin

## *Dessertbuffet “New Style”:*

De bruidstaart wordt gepresenteerd met vuurwerk en passende muziek - Slagroom - Coulis - Verse fruit  
Buffet opgebouwd uit verschillende dessertjes waaruit de gast vrij mag kiezen. De verscheidenheid aan desserts wordt gepresenteerd op borden

## *Koffie en versnaperingen*

## *Avondfeest:*

Tijdens het feest worden er regelmatig dienbladen met “After Midnight snacks” voorzien

## *Dranken inbegrepen tot 04u00*

Receptie: Cava - Bubbels 0% - Frisdranken

Alle geselecteerde witte en rode wijnen - Stella - Carlsberg - Kriek - Leffe blond/bruin - Omer - Waters - Softdrinks - Koffie of thee. Op eenvoudig verzoek alcoholvrije wijnen en bier.

# Het trendy buffet “De Luxe”

€130 All-In

*Een trendy en luxueuze versie van het buffet “New Style” met Champagne, oesters, kreeft, coquilles, foie gras,... De twee hoofdgerechten worden in redelijke porties aan tafel geserveerd*

*Evenals een glas champagne bij het serveren van de bruidstaart. Dat laatste wordt gepresenteerd met vuurwerk en passende muziek en wordt vervolgens op het buffet geplaatst tussen een selectie van andere individuele desserts die op bord geserveerd worden. Daarna bent u uitgenodigd om de bruidstaart aan te snijden.*

*Op romantische muziek worden de gasten uitgenodigd om naar het buffet te gaan en op hun gemak een dessert en/of een bruidstaart te kiezen.*



## *Om te beginnen:*

Receptie met drie welkomsthapjes - Oesters Corner - Gamba's - Parmaham op klauw - Huisgerookte entrecôte.  
Degustatie van bubbles: Champagne - Cava - Prosecco - Crémant

## *Op het buffet (Gepresenteerd op borden):*

Toma'rito - Mozzarella di bufala - Limoen - Basilicum 🌱 | Tataki van tonijn - Sugar snaps - Wakame - Limoen pearl | Beurs van gerookte zalm - Gravlax - Citrus - Dille | Tartaar van sint-jacobsnoot - Edamame - Bieslook | Op onze wijze: Vitello Tonato | Rundscarpaccio - PannaCotta Rucola | Parmaham - Foie gras - Appelschuim - Rode biet  
Halve kreeftenstaart - Geroosterd - Beurre blanc | Vispannetje: Kabeljauwwangen - Grijze garnalen | Scampi “Black Tiger” - Paprika - Tuinkruiden | Krokot van kalfszwezeriken - Verse tartaarsaus | Piepkuiken - Mousseline van Champignons - Enoki

## *Hoofdgerechten (aan tafel geserveerd):*

Zeebaars - Asperges - Chardonnay - Geplette aardappelen (In seizoen)  
Rundfilet puur - Lichte jus - Primeurgroenten - Gekonfijte krielaardappelen

## *Dessertbuffet “New Style”:*

Met een glas Champagne: De bruidstaart wordt gepresenteerd met vuurwerk en passende muziek - Slagroom - Coulis  
Buffet opgebouwd uit verschillende dessertjes waaruit de gast vrij mag kiezen. De verscheidenheid aan desserts wordt gepresenteerd op borden

## *Koffie en versnaperingen*

## *Avondfeest:*

Tijdens het feest worden er regelmatig dienbladen met kleine zoete en hartige bordjes gepresenteerd

## *Dranken inbegrepen tot 04u00*

Alle geselecteerde witte en rode wijnen - Stella - Carlsberg - Kriek - Lefe blond/bruin - Omer - Waters - Softdrinks - Koffie of thee. Op eenvoudig verzoek alcoholvrije wijnen en bier.

*Wij adviseren minimaal 3 amuses per uur.  
Standaard biedt de chef een selectie koude en  
warme hapjes aan, afhankelijk van het seizoen en  
marktaanbod.*

*U kunt eveneens kiezen uit de lijst met hapjes.*



## *Selectie Koude Hapjes*

€ 2.00

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 🌱

## *Selectie Warme Hapjes*

€ 2.00

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 - Gefruitte peterselie  
Mini loempia van groenten - Wasabi dip 🌱  
Mini quiche assortiment 🌱

## *Om te delen*

€ 8.00 per bord

Bordjes met verfijnde charcuterie:

Parmaham - Coppa - Chorizo - Lomo -  
Pickles van rode uien - Graantjesmosterd

Bordjes met gefruite tapas:

Scampi/Panko - Camembert Croustis -  
Calamares Rabas - Jalapenos/Cream cheese

Bordjes met dip tapas:

Zalmrilette - Tapenade van gegrilde courgette -  
Look roomkaas - Tomatade - Geroosterde ciabatta

Bordjes rauwkost 🌱:

Assortiment rauwe groenten - Cocktail -  
Kruidensaus

## “Op maat”

## Receptie

Hou rekening dat we in een fles bubbels ongeveer 6 glazen kunnen serveren. Er worden op het eerste uur van ontvangst minimaal 3 drankjes verwacht.

Om het u gemakkelijker te maken, bieden we pakketten aan.



### Drankarrangement zonder hapjes voor een receptie van 1u30

Met Cava	€ 12.50
Met Champagne	€ 26.00.

### Drankarrangement met hapjes

Forfait 1u met 3 hapjes:

Met Cava “Marques De Lares”	€ 14.50
Met Champagne “Truchon Bergeronneau” Premier cru	€ 26.50

Forfait 1u met 4 hapjes:

Met Cava “Marques De Lares”	€ 16.30
Met Champagne “Truchon Bergeronneau” Premier cru	€ 28.30

Forfait 1u30 met 5 hapjes:

Met Cava “Marques De Lares”	€ 20.00
Met Champagne “Truchon Bergeronneau” Premier cru	€ 36.00

Forfait 1u30 met 6 hapjes

Met Cava “Marques De Lares”	€ 22.00
Met Champagne “Truchon Bergeronneau” Premier cru	€ 38.00

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

## “Op maat”

## Menu

Hier is een selectie van voorgerechten, we staan tot uw beschikking als u meer specifieke wensen heeft. Een klassieke combinatie is om te starten met een koud voorgerecht voor een warm voorgerecht, de soep tussen. Vis voor het vlees... Eenzelfde gerecht voor iedereen.

### Koude voorgerechten:

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:

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



## “Op maat”

## Menu

*Het is beter om geen 2 voorgerechten uit dezelfde familie te nemen, bijvoorbeeld garnalen en gamba's. Het beste is om te diversifiëren. De kroketten zijn huisgemaakt: de keuze wordt alleen beperkt door je verbeelding.*



### Warme voorgerechten

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
Geroosterde 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

## “Op maat”

## Menu

*Hier is een selectie van hoofdgerechten, we staan tot uw beschikking als u meer specifieke wensen heeft. De hoofdgerechten kunnen op aanvraag bij boeking worden vervangen door vis of vegetarische gerechten.*

*Onze gerechten worden geserveerd met een garnituur van groenten volgens de markt en de inspiratie van de chef.*

*Aardappelgarnituur kan worden verwisseld.*



### Hoofdgerechten

Franse gele kipfilet - Dragon - Seizoensgroenten - Reuze aardappelkroket	€ 16.00
Filet van piepkuiken “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 - Périgourdine - Seizoensgroenten - Gekonfijte truffelaardappelen	€ 30.50
Hertenkalffilet - Venaison - Seizoensgroenten - Geplette paarse aardappel met walnoten ( In Seizoen)	Dagprijs

### Drankensforfait 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

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



*De traditionele bruidstaart kan aangevuld of vervangen worden met een dessertbuffet, een dessertbord, ...*

*Dessert 1001 mogelijkheden geef ons uw voorkeur bij bespreking*



## Nagerechten

Klassiek dessert: “1001” mogelijkheden geef ons uw voorkeur bij bespreking	€ 8.00
Bruidstaart 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
---------------------------	---------

*Om te beginnen:* De bruidstaart wordt gepresenteerd met vuurwerk en passende muziek en wordt vervolgens op het buffet geplaatst tussen een selectie van andere individuele desserts die op borden geserveerd worden.

*Daarna:* Er wordt nieuw vuurwerk geplaatst en u bent uitgenodigd om de bruidstaart aan te snijden.

*Op romantische muziek* worden de gasten uitgenodigd om naar het buffet te gaan en op hun gemak een dessert en/of een bruidstaart te kiezen

Het klassieke dessertbuffet	€ 18.50
-----------------------------	---------

*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:* Verschillende fruittaartjes - Verschillende gebakjes

*Variatie van mousses geserveerd in glas:* Chocolade - Witte chocolade - Frambozen - Caramel - Baileys - Mascarpone - Mokka - Speculoos

*Coffee corner:* Irish coffee - Ice Macchiato met Amaretto - Warme rum choco met slagroom

*De DJ of een andere feestelijke activiteit is niet inbegrepen.*

*Een lijst van dienstverleners kunnen wij u voorleggen: DJ, Pianobar, Orkest,... op aanvraag.*



## *Pakket voor avondfeest:*

Prijs per uur en per personen: € 7.50

Drankpakket na de maaltijd met “After Midnight snacks”.

Alle geselecteerde witte en rode wijnen - Stella - Carlsberg - Kriek - Leffe blond/bruin - Omer - Duvel - Waters - Softdrinks - Koffie of thee. Op eenvoudig verzoek alcoholvrije wijnen en bier.

## *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

Champagne “Truchon Bergeronneau” Premier cru

€ 48.00

## *Extra's*

Dranken en hapjes voor fotograaf tijdens de receptie:

Per consumpties

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

€ 39.00/pers

# The children's Corner

€35 All-In

*Speciaal voor onze kinderen tot 12 jaar bieden wij een menu aan. Uiteraard is het mogelijk om in redelijke verhouding gebruik te maken van het door u gekozen menu.*

*Er is een indoor kinderhoek met kleurboek, spelletjes, snoep, enz. Bij mooi weer staan een springkasteel en een speeltuin tot uw beschikking. De keuze wordt gevraagd bij boeking.*



## *Kinderreceptie:*

Kinderchampagne - Frisdranken  
Zakjes chips - Mini pizza - Mini burger

## *Voorgerecht:*

Afhankelijk van het gekozen menu voor volwassenen, is het mogelijk om de kinderreceptie uit te breiden met het voorgerecht.

Partymix *Of* Kaaskroketjes *Of* Tomatensoep

## *Hoofdgerecht:*

Wit van kip *Of* Frikandellen *Of* Ballekes in tomatensaus *Of* Koninginnehapje geserveerd met appelmoes en frietjes

## *Nagerecht:*

Als het gekozen menu voor volwassenen een dessertbuffet bevat, is het mogelijk om dit uit te breiden naar kinderen: +€ 5.00

Kinderijsje *Of* Chocolademousse

Forfait dranken voor avondfeest na diner: +€ 10  
Menu voor volwassenen met aangepaste porties: 50% van het gekozen menu

# Praktische Informatie

## Prijs:

De prijzen in deze brochure zijn geldig voor 2023. De definitieve prijzen (Volgen van economische en marktveranderingen) voor het volgende jaar worden in december gepubliceerd en vervangen deze brochure.

## Voorschot:

Wanneer de reservering definitief is, wordt een aanbetaling van 400€ gevraagd. Zes weken voor het feest wordt 30% van de offerte gevraagd.

## Aantal gasten:

Drie maanden voor het feest wordt het aantal gasten tot 10% nauwkeurig opgevraagd om een personeelsplanning op te stellen voor een optimale dienstverlening. Een week voor het feest wordt het definitieve aantal gasten opgevraagd. 72 uur van te voren wordt het aangegeven aantal personen in rekening gebracht.

## Tafelplanning:

Het tafelschema wordt een week van tevoren aangevraagd, waarbij moet worden opgemerkt dat we voor bepaalde combinaties van menu's (die met de keuze uit hoofdgerechten) de volledige namen van de gasten aan een specifieke tafel nodig hebben.

Merk op dat het tafelplan enkel bestaat uit ronde tafels van **max. 10** personen (exclusief hoofdtafel). Een combinatie van een ovale en ronde tafel kan mooi zijn, maar een combinatie van rond en rechthoekig is niet aan te raden.

## Accommodatie en parkeren:

Het parkeerterrein is exclusief gereserveerd voor uw gezelschap, de ceremoniewagen kan voor de deur van de feestzaal staan.

Een kamer voor het bruidspaar wordt voorzien en dit gratis voor de dag en de dag na de bruiloft. Het ontbijt wordt u gratis aangeboden

