
BSI GROEPSFORMULES

OUR STORY

Na een roadtrip van 4.500 miles en 40 BBQ-joints bezocht te hebben in de States wisten we het zeker: this is it!

De geuren, smaken en beleving die we troffen in de authentieke restaurants van de Amerikaanse BBQ belt moesten we mee terug nemen. Black Smoke is het vervolg op dit avontuur. De ontdekte Amerikaanse BBQ-tradities mixen we in de Black Smoke restaurants met lokale culinaire invloeden voor een rock-your-socks-off BBQ-ervaring. Onze pitmasters temmen de vurige vlammen in hun hell's kitchen. Hier bereiden ze yankee-style 'low & slow' BBQ-gerechten op hout gestookte smokers en 'hot & fast' grill classics op de unieke Argentijnse asado's en parrilla grill. Het resultaat: mouthwatering good!

Enough with the BS, just come and enjoy yourself!

CHEFS TABLE

Voor grote gezelschappen biedt Black Smoke u graag de chef's table aan [tot max 22 personen, gelieve ons ruim op tijd te laten weten mochten er meer deelnemers zijn] Je zit aan de Chef's table aan de beste tafel van het restaurant met zicht op de Hell's Kitchen! Dit is waar de Black Smoke pitmasters werken met de hot en fast technieken: loeiheet grillen, schroeien en braden van de beste steaks, chops, vis en groenten.

WE AIM TO PLEASE

Bij Black Smoke bekoren we de meest veeleisende vleesliefhebber met onze artisanale vlammeende keuken en de beste kwaliteit. Maar we hebben meer te bieden dan enkel vlees. Onze chefs bereiden killer fish dishes en draaien ook voor een volledig 'from scratch' gemaakt driegang menu de hand niet om. Wil je niet een tafel maar het hele restaurant? Snappen we, en daarom kan dit ook. Stuur dan een mailtje naar groepen@blacksmoke.nl

Heeft u bepaalde allergieën of dieetwensen waar we rekening mee dienen te houden? Laat ons dit uiterlijk 5 dagen voor de aanvang van het evenement weten. In geval van hoge intolerantie gelieve dit op avond van reservering nogmaals te melden aan ons personeel.

KINDELING KANSAS MENU

€36,50 P.P.

OVERLOADED NACHO SHARING

Warme tortillachips overladen met BBQ madness bestaande uit pulled beef en slow smoked pork drenched in warme cheddarsaus met salsa fresca, jalapeños, avocado, koriander en zure room. Wordt Sharing style geserveerd.

+++

IBSI SIGNATURE STYLE RIBS

Full rack of ribs [700 gr] uit de Yankee smoker. Afgelakt met een honing – sriracha bbq saus en afgewerkt met een crumble van pecannoten, bacon en bosui. Geserveerd met coleslaw en wedges.

+++

THE HEART STOPPER

Eclair gevuld met Santa Teresa Solera 1796 rum crème suisse bovenop afgewerkt met espresso-dulche de leche, gerookte amandelen en bacon crumble.

BBQ OVERLOAD MENU

€49,95 P.P.

OVERLOADED NACHO SHARING

Warme tortillachips overladen met BBQ madness bestaande uit pulled beef en slow smoked pork drenched in warme cheddarsaus met salsa fresca, jalapeños, avocado, koriander en zure room. Wordt Sharing style geserveerd.

+++

'BLACK SMOKE BBQ BONANZA 3.0

Chicken wings in adobo-honing-gerookte boter glaze met ranch dressing en koriander, full slab |BS| signature style ribs, een Black Smoke signature sausage en royale servings Heyde Hoeve pulled pork, brisket en Korean style pulled beef op een platter to share. Geserveerd met coleslaw, pickled veggies en wedges

+++

THE HEART STOPPER

Eclair gevuld met Santa Teresa Solera 1796 rum crème suisse bovenop afgewerkt met espresso-dulche de leche, gerookte amandelen en bacon crumble.

BEST OF BEEF MENU

€52,50

BONE MARROW LUGE

Smoked and grilled beenmerg met Jack Daniel's Tennessee whiskey gelakt, BBQ pulled beef, ingemaakte radijs en pork crackling.

+++

RIB EYE STEAK 300 GR*

For the protein lover that hates to share. Ribeye uit Uruguay. Gegrild op de parrilla grill en geserveerd met chimichurri saus, wedges en coleslaw.

+++

KAFIR LIME PIE

Frisoete Limoen en kaffir taart met romige meringue en kokos.

HOT CHICKS MENU

€36,50

PASTRAMI VAN COLD SMOKED SALMON

Huis gerookte zalm pastrami met koriander vinaigrette, ingelegde zalm kaviaar en krokant van Nori.

+++

IBSI Style Chicken wings

10 stuks In Adobe- honing buttered chicken wings, ranchsaus, wedges en coleslaw.

+++

KAFFIR LIME PIE

Frisoete kaffir-limoentaart met romige meringue en kokos.

GOOD TO KNOW!

De groepsformules worden altijd aangepast aan de hand van onze huidige menukaart en kunnen met een wisseling van de kaart veranderen.

Indien er gasten zijn met een bepaald dieet of allergieën kunnen we voor hen uiteraard een aangepast menu maken mits deze wensen vooraf kenbaar gemaakt worden.