

# BSI GROEPSFORMULES

*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 houtgestookte 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 driegangen vegetarisch of veganistisch 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](mailto:groepen@blacksmoke.nl)*

*Heeft u bepaalde allergieën of dieetwensen waar we rekening mee dienen te houden? Laat ons dit uiterlijk 5 werk 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 €38,50 P.P.**

**OVERLOADED NACHO SHARING**

*Warme tortillachips afgetopt met pulled beef, pulled pork, warme cheddarsaus met salsa fresca, jalapeños, avocado, koriander en zure room. Wordt Sharing style geserveerd.*

+++

**KANSAS CITY WET STYLE RIBS**

*Full rack of ribs uit de Yankee smoker slathered in Dewar's whiskey spiked BBQ-saus geserveerd met coleslaw, gepekeld groenten 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.*

**HOT CHICKS MENU €36,00 P.P.**

**YAKITORI CHICK STICK**

*Op de hibachi gegrild spiesje van Aziatisch gemarineerde kippendij met nori jam, krokante jasmijnrijst en ingelegde groenten.*

+++

**IBS! Style Chicken wings**

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

+++

**KAFIR LIME PIE**

*Frisoete Limoen en kafir taart met romige meringue en kokos.*

**BBQ OVERLOAD MENU €56,50 P.P.**

**OVERLOADED NACHO SHARING**

*Warme tortillachips afgetopt met pulled beef, pulled pork, warme cheddarsaus met salsa fresca, jalapeños, avocado, koriander en zure room. Wordt Sharing style geserveerd.*

+++

**BLACK'S BBQ BONANZA 4.0**

*Chicken wings in adobo-honing-gerookte boter glaze met ranch dressing en bosui, een Black Smoke signature sausage, Black smoke signature style ribs, pulled pork, 9 to 1 style brisket en Asian 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 €53,50 P.P.**

**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 G)\***

*For the protein lover that hates to share. Ribeye uit Uruguay. Gegrild op de parrilla grill en geserveerd met saus naar keuze:  
gerookte choronsaus, pepersaus, mergboter of chimichurri*

+++

**KAFIR LIME PIE**

*Frisoete Limoen en kafir taart met romige meringue en kokos.*

\* De steak wordt standaard medium rare geserveerd

## FIERY VEGGIE MENU

€39,50 P.P.

### **DRY AGED BEETROOT (V)**

*Rode biet uit de dry ager aangemaakt met Carolina mosterdsaus met in soja gemarineerde bundelzwam, hoisin geleï en zuurdesem krokant.*

+++

### **WHERE'S THE BEEF? (V)**

*Open pompoen raviolis met bloemkool 'burnt ends', romesco saus, halloumi, citroen-peterseliebote, dukkah crunch en wedges on the side.*

+++

### **KAFIR LIME PIE**

*Frisoete Limoen en kafir taart met romige meringue en kokos.*

## GOOD TO KNOW!

De menu's zijn onder voorbehoud. Er kunnen kleine wijzigingen plaatsvinden in het aanbod van onze leveranciers waardoor wij soms genoodzaakt zijn de gerechten aan te passen.

Kunt u zich niet vinden in 1 van de menu's kunnen we in samenspraak binnen de redelijke termijn een in mate van mogelijke aanpassen.

\* De steak wordt standaard medium rare geserveerd