

BS GROEPSMENU'S

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

*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

€48,50 P.P.

OVERLOADED NACHO SHARING

Warme tortillachips afgetopt met 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, gepekelde groenten en frites.

+++

THE HEART STOPPER

Eclair gevuld met Don Papa Baroko rum crème suisse, bovenop afgewerkt met espresso-dulce de leche, gerookte pecannoten, bacon crumble en een bol vanille-bourbon ijs.

*Add a shot of Don Papa Baroko rum (2cl)
+ €3,50 p.p.*

BBQ OVERLOAD MENU

€69,95 P.P.

OVERLOADED NACHO SHARING

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

+++

BLACK'S BBQ BONANZA

Jamaican jerk chicken, twee verschillende sausages, tostadas met Mexican mole pulled beef en Korean gochujang pulled pork, Texas style 9 to 1 brisket en Balinese babi guling style pork-belly.

Geserveerd met coleslaw, pickled veggies en cheesy cornbread.

+++

THE HEART STOPPER

Eclair gevuld met Don Papa Baroko rum crème suisse, bovenop afgewerkt met espresso-dulce de leche, gerookte pecannoten, bacon crumble en een bol vanille-bourbon ijs.

*Add a shot of Don Papa Baroko rum (2cl)
+ €3,50 p.p.*

BEST OF BEEF MENU

€47,50 P.P.

BONE MARROW LUGE

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

+++

BLACK SMOKE'S SUICIDE BEEF BURGER

Aberdeen Angus beenmergburger by Meesters-lager Chateaubriand, coleslaw, Povolone cheese, Aberdeen Angus pulled beef, pickles en bold & beefy bbq-saus. Geserveerd met frites en coleslaw.

+++

AMERICAN PIE

Frequent wisselend dessert uit de USA BBQ region.

FIERY VEGGIE MENU

€47,50 P.P.

PULLED SHROOMS & JACKFRUIT BIRRIA TACO'S (V)

Gerookte en in Mexican flavor broth gesmoorde oesterzwammen & jackfruit, in twee taco's samen met gesmolten kaas krokant gebakken en geserveerd met birria consommé en limoen.

+++

WHERE IS THE BEEF?

Savooiekool gekonfijt in gerookte boter, smeer van kastanje en black garlic, furikake met gerookte amandelen.

+++

AMERICAN PIE

Frequent wisselend dessert uit de USA BBQ region.

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 aan-
..