
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.

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 7 werkdagen 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

€51,50 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, gepekeld groenten en frites.

+++

LA BELLA ECLAIR

Eclair gevuld met een crème van geroosterde aardbei en yuzu, getopt met gebrand eiwitschuim en geserveerd met aardbeiensorbet, een praline van aardbei en habanero.

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.

+++

LA BELLA ECLAIR

Eclair gevuld met een crème van geroosterde aardbei en yuzu, getopt met gebrand eiwitschuim en geserveerd met aardbeiensorbet, een praline van aardbei en habanero.

BEST OF BEEF MENU

€53,50 P.P.

ITALY ON FIRE STEAK TARTAAR

Versgedraaide steak tartaar met gebrande aceto uitjes, gerookt eidooierschuim en kruim van parmezaanse kaas en truffel.

+++

CHEESY BURGER

Double beef patty (2x 120 gr) met coleslaw, crispy onions, burger saus en cheese sauce on top.

+++

LA BELLA ECLAIR

Eclair gevuld met een crème van geroosterde aardbei en yuzu, getopt met gebrand eiwitschuim en geserveerd met aardbeiensorbet, een praline van aardbei en habanero.

FIERY VEGGIE MENU

€55,50 P.P.

FIERY VEGGIE PIE (V)

Tarte tatin van sjalot en witte port met een tartaar van dry aged gerookte biet, afgemaakt met gerookte ricotta-sinaasappeldressing en geschaafde venkel.

+++

WHERE IS THE BEEF?

Gebakken bulgogi style lion's mane paddenstoel met een crème van boterbonen, Thaise basilicumolie, gefermenteerde sojabonen en een crumble van kikkererwten.

+++

SOUR CRÈME BRULÉE (V)

Burned lemon crème brûlée met rietsuiker met frambozenijs en mini pavlova..

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-

IBSI Keuzemenu € 59,95

TE BESTELLEN TOT 20 PERSONEN!

VOORGERECHT

ITALY ON FIRE STEAK TARTAAR

Versgedraaide steak tartaar met gebrande aceto uitjes, gerookt eidooierschuim en kruim van parmezaanse kaas en truffel.

of

FIERY VEGGIE PIE (V)

Tarte tatin van sjalot en witte port met een tartaar van dry aged gerookte biet, afgemaakt met gerookte ricotta-sinaasappeldressing en geschaafde venkel.

HOOFDGERECHT

BLACK LABEL NY STRIP STEAK

Een dikke Black Label entrecote steak van 300 gram bereid op onze hout gestookte Argen-tijnse parilla grill. Black Label is geen runderras maar een kwaliteitscriteria dat enkel aan de best gemarmerde steaks wordt toegekend, succulent steak garandeerd dus! Geserveerd met chimichurri.

of

COMBINATIE VAN HALF RACK RIBS

EN EEN SLICE RUNDER BRISKET

Half rack of ribs uit de Yankee smoker gelakt met Dewar's whiskey spiked BBQ-saus en een slice van '9 to 1 style' brisket.

DESSERT

LA BELLA ECLAIR

Eclair gevuld met een crème van geroosterde aardbei en yuzu, getopt met gebrand eiwitschuim en geserveerd met aardbeisorbet, een praline van aardbei en habanero.

of

THE BIG DADDY CIGAR

Noten-chocolade sigaar gevuld met een Laphroaig infused pure chocolademousse, geserveerd in een met banoffee crème en brownie crumble gevulde asbak met een Don Papa skull bonbon.