

LUNCHFORMULES

Voor grote gezelschappen biedt BLACK SMOKE u graag de Chainsaw chef's table aan [tot max 18 personen]

Je zit vlak naast 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. Hell never tasted this good before.

+++++

Heb je a hankerin' for some sandwiches, smokin' sausage of een carnivoresque menu? [13 tot 29 personen]
Geniet in BLACK SMOKE van straight forward BBQ flavours.

We horen graag wat u het meest aanspreekt.

SANDWICH GALORE € 18 PP

SLOPPY JO SANDWICH

Yankee classic with a BS twist:
BS brisketgehakt, bastard dressing, paarse witloof en Mexican cheddar
OF

CRANBERRY PISTACHIO CHICKEN SANDWICH

BBQ chicken shoarma, cranberry compote, sumac dressing en pistachenoot

+++

THE HEART STOPPER 2.0

Eclair gevuld met crème suisse en op smaak gebracht met Jack Daniel's Tennessee Whiskey, een glaze van dulce de leche en bacon-pecannotencrumble.

OINKY-TONK RIBS MENU € 25 pp

OVERLOADED NACHOS

Warme tortillachips overladen met BBQ
slow smoked pork drenched in warme cheddar saus
met salsa fresca, jalapeños, avocado, koriander en zure room.
Great to share!

+++

STYLISH RIBS

Full rack of ribs [700 gr] uit de Yankee smoker,
Kansas City wet style: slathered in De Koninck beer infused BBQ-saus
SERVED WITH SIDE DISHES:
CRISPY POTATO WEDGES
Met 'Carolina' mosterd-mayo-yoghurt
& COLESLAW

MENU DEL DIA - DAILY MENU € 35 PP

AFTERBURNER SNOEKBAARS

Op de parrilla gegrilde snoekbaars, crème van gerookte pastinaak, tomaat, gegrilde boksoi en
Thai green curry

+++

'9 TO 1' TEXAS STYLE BRISKET (250 gram)

BBQ road trip inspired brisket [puntborst], het ultieme icoon van de Texaanse BBQ.
Geserveerd volgens de legendarische pitmaster Louis
Mueller's not so secret recipe met enkel zout
en zwarte peper and a whole lot of smoke.

SERVED WITH SIDE DISHES:

CRISPY POTATO WEDGES

Met 'Carolina' mosterd-mayo-yoghurt
& COLESLAW

GRANNY-SLAPPIN' GOOD MENU € 37 PP

OVERLOADED NACHOS

Warme tortillachips overladen met BBQ slow smoked pork drenched in warme cheddar saus met salsa fresca, jalapeños, avocado, koriander en zure room.
Great to share!

+++

SCHOTSE BLACK ANGUS BAVETTE STEAK (250 GR.)

Het Schotse Angusrund staat bekend om zijn sappig en smaakvol vlees.
Kruidig bereid op de parrillagrill en geserveerd met pepersaus

SERVED WITH SIDE DISHES:

CRISPY POTATO WEDGES

*Met 'Carolina' mosterd-mayo-yoghurt
& COLESLAW*

+++

THE HEART STOPPER 2.0

Eclair gevuld met crème suisse en op smaak gebracht met Jack Daniel's Tennessee Whiskey, een glaze van dulce de leche en bacon-pecannotencrumble.

→ **1 menu per tafel**

**Deze menu's worden gecombineerd
met een drankenformule naar uw keuze**



Wenst u de lunch te combineren met een brouwerijbezoek?

U kan mailen naar Laurence.piens@dekoninck.be voor kaarten.
U mag vermelden dat u via Black Smoke gestuurd bent, zodoende kan u genieten van een partnerkorting.