



GROEPSFORMULES DINER



CULINARY FRIENDS

De line-up van ambachtslieden die wij tot onze burens mogen rekenen zijn top-notch! Hun culinaire invloeden doorspekken onze gerechten, hun drinks vloeien ook veelvuldig. Uiteraard stromen de bieren van Stadsbrouwerij De Koninck welig in de bar en doorheen onze gerechten gebruiken we vlees uit de premium selectie van Luc De Laet zijn The Butcher's Store, affineren wij samen met Van Tricht bijzondere smokey kazen, laten we ons verleiden door de chocolade van Jitsk en bieden we bijzonder beer-infused desembrood van The Bakery aan. Goed eten verdient goed materiaal, daarom snijden we de steaks met de messen van Zwilling en werken we vol trots met de gietijzeren creaties van Staub en de pannen van Demeyere. #spon

CHEFS TABLE

BIGGER TABLE, BETTER VIEW

Voor grote gezelschappen biedt Black Smoke u graag de chef's table aan (tot max 18 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. Hell never tasted this great before.

WE AIM TO PLEASE

MEAT FREAKS, FISH LOVERS AND VEGETABLE FRIENDS

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. Onze veelzijdige en allround aanpak en grote tafels maakt ons daarmee bij uitstek geschikt voor groepen en grotere gezelschappen. Wil je niet een tafel maar *het hele* restaurant? snappen we, en daarom kan dit ook. Stuur dan een mailtje naar groepen@blacksmoke.be

Voor groepen groter dan 12 gasten hanteren wij vaste groepsmenu's. Zo garanderen wij een vlotte service aan uw tafel en de rest van het restaurant. Heeft u groepsleden met een bepaalde allergie of dieetwens waar wij rekening mee dienen te houden? Geef dit al bij het maken van uw groepsreservering aan ons door. In geval van hoge intoleranties gelieve dit op de avond zelf nogmaals te melden aan ons personeel.

KINDLING KANSAS MENU

€ 30,00 PER PERSOON

Onze meest geliefde classics die iedereen bekoren.

OVERLOADED NACHO'S SHARING PLATTER

Warme tortillachips overladen met BBQ madness bestaande uit Aberdeen Angus pulled beef, brisket en slow smoked Heyde Hoeve pork drenched in warme cheddarsaus met salsa fresca, jalapeños, avocado, koriander en zure room. Great to share!

Wordt sharing style aan tafel gepresenteerd.

KANSAS CITY STYLE WET RIBS

Full rack of ribs [700 gr] uit de Yankee smoker slathered in De Koninck beer infused BBQ-saus.

SEASONAL COLESLAW

Verse huisgemaakte koolsalade van het seizoen.

CRISPY POTATO WEDGES

Met Chipotle-ranch dressing.

THE HEART STOPPER

Eclair filled with Jack Daniels-Swiss cream, a glaze of dulce de leche and bacon-pecan crumble.

TASTING TEXAS MENU

€ 39,00 PER PERSOON

Flavors straight from the lone star state. Voor- en hoofdgerecht gebaseerd op de best from Texas.

TEXAN BRISKET TOSTADA

Twee krokante maïstortilla's belegd met Texas style chopped prime meat brisket drenched in adobo BBQ-saus, spicy salsa morita, lemon crema, salsa fresca en avocado.

9 TO 1 TEXAS STYLE BRISKET

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 [250 gr].

SEASONAL COLESLAW

Verse huisgemaakte koolsalade van het seizoen.

CRISPY POTATO WEDGES

Met Chipotle-ranch dressing.

UPGRADE YOUR MENU WITH OUR VEIN SILTING DESSERTS,

€ 8,00 PER PERSON, 1 TYPE OF DESSERT PER GROUP.

THE HEART STOPPER

Eclair filled with Jack Daniels-Swiss cream, a glaze of dulce de leche and bacon-pecan crumble.

OR

JACK'S PROFITEROL TO SHARE

Soezen gevuld met Jack Daniels crème dipped in dulce de leche espresso glaze en pecannoten-bacon crumble. 6pieces pp

BBQ OVERLOAD MENU

€ 45,00 PER PERSOON

Go big or go home! Dit menu is voor de groep met opgerolde mouwen, stevige trek en een hunkering voor sharing style dineren..

OVERLOADED NACHO'S SHARING PLATTER

Warme tortillachips overladen met BBQ madness bestaande uit Aberdeen Angus pulled beef, brisket en slow smoked Heyde Hoeve pork drenched in warme cheddarsaus met salsa fresca, jalapeños, avocado, koriander en zure room. Great to share!

Wordt sharing style aan tafel gepresenteerd.

BLACK'S BBQ BONANZA 2.0

Can't decide? Have it all!

Smoked chicken thigh, full slab Kansas City wet style ribs, een hele beer sausage en een royale serving pulled pork & brisket and glazed runderwangen op een platter to share.

Geserveerd met Crispy potato wedges & Coleslaw.

THE HEART STOPPER

Eclair filled with Jack Daniels-Swiss cream, a glaze of dulce de leche and bacon-pecan crumble.

BEST OF BONES MENU

€ 63,00 PER PERSOON

Een menu voor de ultieme meat freak.

BONE MARROW LUGE

Smoked and grilled marrow met een lak van Jack Daniel's Tennessee Whiskey, BBQ pulled beef en Wild Jo bierbrood van The Bakery.

IERSE PRIME CARVERY RIB (PER 2 PERSONEN 1KG)

Een aan het bod gegaarde dubbele entrecote gegrild op de parilla en geserveerd met chimichurri.

Geserveerd met Crispy potato wedges & Coleslaw.

Upgrade your côte à l'os! Kies voor een bescheiden meerprijs uit onderstaande upperclass opties en serveer nothing but the best!

NORMANDI (1KG)

Origine: Normandië

Zoals de naam doet vermoeden is de Normandi afkomstig uit Normandië. De Normandi is een dubbel doel-ras. Het produceert zowel kwaliteitsvolle melk als smakelijk vlees. Door de jodium die in de lucht hangt is het vlees een tikkeltje "pré sale".

+€5,-per persoon

PIEMONTESE (1KG)

Origine: Italië

Afkomstig uit het noorden van Italië, regio Alba. Gevoed met grassen en Alpenkruiden. Misschien wel het meest gevleesde rund van Italië. Mager, super mals vlees dat mooi bruin bakt in de pan en vooral bekend is voor zijn cholesterolarm vlees. Fluwelig van structuur.

+€10,-per persoon

THE HEART STOPPER

Eclair filled with Jack Daniels-Swiss cream, a glaze of dulce de leche and bacon-pecan crumble.

BIG FEAST MENU

€ 75,00 PER PERSOON

Een menu die je kennis laat maken met onze vurige hot cuisine, twee voorgerechten zetten je smaakpapillen op scherp voor great things to follow.

SMOKED CHICKEN

Gerookte en traag gegaarde kippendijen van maïskip, gelakt met Luikse siroop en gecoat met gepofte rijst. Venkelsalade, een salsa van kikkererwten en sinaas, afgewerkt met een vinaigrette van blauwe bosbes.

AND

TEXAN BRISKET TOSTADA

Twee krokante maïstortilla's belegd met Texas style chopped prime meat brisket drenched in adobo BBQ saus en salsa morita, lemon crème, salsa fresca en avocado.

~~BLACK SMOKE'S BBQ BEEF EXTRAVAGANZA~~

Here's the beef! De ultieme meat platter voor de echte beef lover: Slow Smoked Simmental beef rib, twee mergpijpen, twee slices Texas style brisket, twee brisket sausages, een finke dosis pulled beef en een parilla grilled Holstein Tomahawk.

A platter of 1,7kg of pure protein, bones not included.

Can we get a hell yeah!

Geserveerd met Crispy potato wedges, Baked beans, Coleslaw, Chimichurri en Hofmeesterboter.

Pimp your platter for that extra friend:

*-Extra beef rib [advised for 2 extra people]
€50*

-Extra bone marrow €14

-Extra Texas style brisket €23

-Extra brisket sausage €13

-Extra pulled beef €16

*-Extra Tomahawk [advised for 2 people]
€70*

~~SMASH THE CHOCOLATE~~

Jack Daniels-caramel, koffiocrumble gerookt abrikozenijs. Samenwerking met Jitsk chocolatier.

TASTY ALTERNATIVES



Het ultieme vertoon van gastvrijheid is het in de watten leggen van alle personen in een groep, ongeacht hun dieetvoorkeur of restricties. Om die reden bieden we bij Black Smoke passende alternatieve menu's voor onze groepsgasten die geen vlees, vis of dierlijke producten wensen te eten en spelen we adequaat in op allergenen en / of restricties.

Heeft u leden in uw groep met bepaalde allergieën of dieetwensen waar we rekening mee dienen te houden? Geef dit dan reeds bij het maken van uw groepsreservering aan. Wij voorzien dan een vis of vegetarisch menu zoals beschreven. Voor veganistische gasten maken we op de avond zelf een passend seizoensgebonden alternatief mits dit bij de boeking is gecommuniceerd. In geval van hoge glutenintolerantie gelieve dit vooraf tijdens de boeking en op de avond zelf dit te melden aan ons personeel.

HERE FISHY, FISHY MENU



€ 35,00 PER PERSOON

All the fins en flavors waarmee we iedere visliefhebber naar lucht laten happen.

BURNED MACKEREL

Gebrande makreelfilet met groene kruidensaus, koud gerookte fetakaas en gegrilde maïs, besprenkeld met tomatencrumble.

GEGRILDE CORVINA

Op de parrilla gegrilde corvinafilet, fijne prei julienne, gebrande paksoi, miso crème en table side Vietnamese flavor spray.

UPGRADE YOUR MENU WITH OUR VEIN SILTING DESSERTS

€ 8,00 PER PERSON, 1 TYPE OF DESSERT PER GROUP.

DESSERT

Het dessert is gelijk aan het gekozen dessert voor de overige groepsleden.

TASTY ALTERNATIVES



FIERY VEGGIES MENU

€ 30,00 PER PERSOON

Let's blow their minds! Overtuig jouw vegetarische groepsleden om mee te dineren en wij steken onze handen er voor in het vuur dat ze versted zullen staan. Vegetarisch dineren in een BBQ restaurant never tasted this good, promised!

HALLOUMI DELIGHT

Gebrande Griekse halloumi, ketchup van abrikoos, Cubaanse salsa van ananas en pickeled habanero.

WHERE'S THE BEEF?

Grilled Seitan: Huisgemaakte gegrilde seitan, gebrande groene asperge, soja-gember spray, gebakken uitjes en sesam dressing.

UPGRADE YOUR MENU WITH OUR VEIN SILTING DESSERTS,

€ 8,00 PER PERSON, 1 TYPE OF DESSERT PER GROUP.

DESSERT

Het dessert is gelijk aan het gekozen dessert voor de overige groepsleden.

HOT CHICKS MENU

€ 32,00 PER PERSOON

Visje vooraf, gerookte kippenbouten als hoofdgerecht, the brighter side of BBQ. Optioneel uit te breiden met een dessert naar keuze.

BURNED MACKEREL

Gebrande makreelfilet met groene kruidensaus, koud gerookte fetakaas en gegrilde maïs, besprenkeld met tomatencrumble.

SMOKED BONE IN CHICKEN THIGHS

Met Black Smoke's 'Chicken Tickler' gerubde maïs kippenbillen [2st.] bereid in de Yankee smoker voor een ongeëvenaarde smaak.

SEASONAL COLESLAW

Verse huisgemaakte coleslaw van het seizoen.

CRISPY POTATO WEDGES

Geserveerd met Chipotle-ranch dressing.

UPGRADE YOUR MENU WITH OUR VEIN SILTING DESSERTS,

€ 8,00 PER PERSON, 1 TYPE OF DESSERT PER GROUP.

THE HEART STOPPER

Eclair filled with Jack Daniels-Swiss cream, a glaze of dulce de leche and bacon-pecan crumble.

OR

JACK'S PROFITEROL TO SHARE

Soezen gevuld met Jack Daniels crème dipped in dulce de leche espresso glaze en pecannoten-bacon crumble. 6pieces pp

NO PROHIBITION FORMULAS



"BLACK SMOKE" FORMULE € 25,00 PP

Starten met een glas bubbels
Massimo Leone Falanghina Brut IGT

+++

1/2 fles huiswijn pp uit de Bourgogne van
de Bouchard Aîné & fils
of 3 bieren van brouwerij De Koninck van
het vat
of 3 frisdranken

Chaudfontaine waters op tafel

+++

Koffie / thee na de maaltijd

"HEAVENLY POUR" FORMULE € 25,00 pp

Ontvangst met
Duvel – Liefmans Fruitesse of Maandelijkse
Wisseltap "Craftworkbeer"

+++

Tijdens het diner serveren we bij elke
gerecht
een passende bier van Duvel-Moortgat met
keuze uit:

De Koninck
Triple D'anvers
TANK 7
Session IPA
Vedett Blond
Wild Jo

Maandelijkse Wisseltap "Craftworkbeer"
Chaudfontaine waters op tafel

+++

Koffie / thee na de maaltijd

"FIRE AND FLAMES" FORMULE € 28,00 PP

Ontvangst met cocktail
Negroni – Pornstar Martini – Cosmopolitan
of homemade iced tea

+++

1/2 fles huiswijn pp uit de Bourgogne van
de Bouchard Aîné & fils
of 3 bieren van brouwerij De Koninck van
het vat

of 3 frisdranken

Chaudfontaine waters op tafel

+++

Koffie / thee na de maaltijd

"TRUST ME I'M FAMOUS" FORMULE

€39,00PP

Ontvangst met Champagne
Piper-Heidsieck Essentiel Brut

+++

Aangepaste wijnen geselecteerd door onze
sommelier,
per gerecht voorzien we een bijpassende
wijn bij uw gerecht.

Chaudfontaine waters op tafel

+++

Koffie / thee na de maaltijd

50 Shades of Espresso Martini (supplement
€8,00)


Lekkere after-dinner cocktail als alternatief
voor de koffie

|BS|

Boomgaardstraat 1

2018 Antwerpen.

www.blacksmoke.be

 [blacksmokeantwerpen](https://www.facebook.com/blacksmokeantwerpen)

 smoke@blacksmoke.be



DENHAM

All our staff is dressed by
Jason Denham. Our goal is
similar: Worship Tradition,
Destroy Convention
#denhamthejeanmaker

→ 1 menu per tafel

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



Wenst u uw diner te combineren met een brouwerijbezoek?

U kan mailen naar info@dekoninck.be voor kaarten.

U mag vermelden dat u via Black Smoke gestuurd bent, zodoende kan u genieten van een partnerkorting.