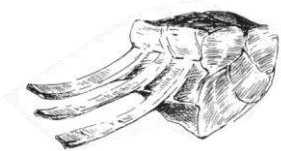


# GROEPSFORMULES DINER



## 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 AM 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](mailto: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

€ 36,00 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. 1/2e rack Kansas City wet style: slathered in De Koninck beer infused BBQ-saus en 1/2e rack Jack's Honey ribs: slathered in Jack Daniel's honey BBQ-saus, rijkelijk bestrooid met uien-, bacon- en notencrumble.*

### SEASONAL COLESLAW

*Verse huisgemaakte koolsalade van het seizoen.*

### CRISPY POTATO WEDGES

*Met Chipotle-ranch dressing.*

### BBQ BAKED BEANS

*USA style bonenschotel met gerookt vlees. |BS| Classic!*

### THE HEART STOPPER

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

## TASTING TEXAS MENU

€ 40,00 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.*

### GRILLED CORN ON THE COB

*Met een aardappelespuma, smoked paprika en een tomaten crumble.*

*UPGRADE YOUR MENU WITH OUR VEIN SILTING DESSERTS.*

*1 TYPE OF DESSERT PER GROUP.*

### THE HEART STOPPER € 8,00

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

OR

### SKILLET COOKIE SUNDAE € 9,00 (max 15 personen)

*Verse, in de gietijzeren Staub Skillet gebakken, chocolate chip cookie met pistache ice cream by Jitsk.*

## BBQ OVERLOAD MENU

€ 46,00 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 3.0

*Can't decide? Have it all!*

*A smoked chicken thigh, Jack's Honey ribs, een hele beer sausage en een royale serving pulled pork, brisket en pulled Texels lamsschouder op een platter to share.*

### 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.*

## BEST OF BONES MENU

€ 67,00 PER PERSOON

*Een menu voor de ultieme meat freak.*

*A selection of our côte a l'os will be grilled on the parilla grill and served with chimichurri.*

### IERSE PRIME CARVERY RIB

*Uit de premium selectie van slagerij carmans. origine: ierland. irish prime is rundvlees dat geboren, getogen en geslacht is op ierse bodem.*

*grootgebracht op mals, sappig gras en wilde klaver. dat zorgt voor die uitmuntende, licht kruidige smaak en lekker mals vlees*

### HOLLSTEIN

*Uit de premium luc de laets the butcher's store selectie. origine: duitsland. gekend om zijn zwart-witte kleurpatroon en uitstekende melkproductie. het vlees heeft een grove; maar toch zeer malse structuur, is zwaar met vet dooraderd en heeft een smaak die richting melk en boter gaat.*

### RUBIA GALLEGA

*Uit de premium luc de laets the butcher's store selectie. origine: spanje het baskische rundsvlees rubia gallega wint langzaam maar zeker aan bekendheid in de lage landen. deze spaanse producten hebben namelijk een spectaculaire smaak en zijn bovendien ook nog eens gezond. de runderen van het rubia gallega-ras kenmerken zich door de hoge mate van intramusculaire vetten. door de leefwijze heeft het vlees een kruidige en ietwat zilte smaak wat de grootste spaanse sterrenchefs ten zeerste weten te appreciëren.*

*Served with sides to share:*

### SEASONAL COLESLAW

*Verse huisgemaakte koolsalade van het seizoen.*

### CRISPY POTATO WEDGES

*Met Chipotle-ranch dressing.*

### GRILLED CORN ON THE COB

*Met een aardappelpesuma, smoked paprika en een tomaten crumble.*

---

### THE HEART STOPPER

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

## BIG FEAST MENU

### € 70,00 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.*

### TEXAN BRISKET TOSTADA

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

### AND

### DUCK CONFIT RAVIOLI

*Ravioli met in gerookt ganzenvet gekonfijte eendenbout, duxelle van boschampionns, afgewerkt met een rode wijnsaus met merg.*

---

### 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*

---

### DULCE BONES & MARROW

*Beenmergbot gevuld met ijs van merg en toffee, afgetopt met gekarameliseerde hazelnoot en zoetzure appel met vanille.*

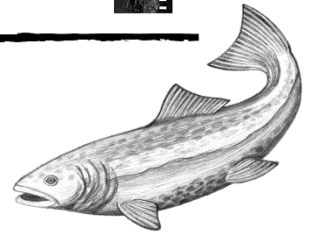
# TASTY ALTERNATIVES



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



€ 34,00 PER PERSOON

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

### MEDITERRAANSE FALAFEL

*Falafel van doperwt en tuinbonen. Met harissamayonaise, rode biet hummus, wortelhummus en een zeste van citroen.*

### GRILLED HAKE

*Gegrilde heekfilet geserveerd met gebrande en rauw witloof, gepofte Franse lookcrème, huisgerookte gepekeld wilde Franse paling met een sausje op basis van Tripel d' Anvers*

*UPGRADE YOUR MENU WITH OUR VEIN SILTING DESSERTS.*

*1 TYPE OF DESSERT PER GROUP.*

### THE HEART STOPPER € 8,00

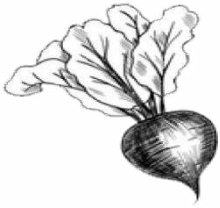
*Eclair filled with Jack Daniels-Swiss cream, a glaze of dulce de leche and bacon-pecan crumble.*

OR

### SKILLET COOKIE SUNDAE € 9,00 (max 15 personen)

*Verse, in de gietijzeren Staub Skillet gebakken, chocolate chip cookie met pistache ice cream by Jitsk. dessert voor de overige groepsgasten.*

# 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!*

### MEDITERRAANSE FALAFEL

*Falafel van doperwt en tuinbonen. Met harissamayonaise, rode biet hummus, wortelhummus en een zeste van citroen.*

### WHERE'S THE BEEF?

*Een millefeuille van Parijse champignons, ingelegde rode biet en gegrilde butternut pompoen, espuma van aardappel, geroosterde groenten olie en een gerookte eidooier*

*UPGRADE YOUR MENU WITH OUR VEIN SILTING DESSERTS.*

*1 TYPE OF DESSERT PER GROUP.*

### THE HEART STOPPER € 8,00

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

OR

### SKILLET COOKIE SUNDAE € 9,00 (max 15 personen)

*Verse, in de gietijzeren Staub Skillet gebakken, chocolate chip cookie met pistache ice cream by Jitsk. dessert voor de overige groepsleden.*

## HOT CHICKS MENU

€ 33,00 PER PERSOON

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

### MEDITERRAANSE FALAFEL

*Falafel van doperwt en tuinbonen. Met harissamayonaise, rode biet hummus, wortelhummus en een zeste van citroen.*

### SMOKED BONE IN CHICKEN THIGHS

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

*Served with sides to share:*

### SEASONAL COLESLAW

*Verse huisgemaakte coleslaw van het seizoen.*

### CRISPY POTATO WEDGES

*Geserveerd met Chipotle-ranch dressing.*

*UPGRADE YOUR MENU WITH OUR VEIN SILTING DESSERTS.*

*1 TYPE OF DESSERT PER GROUP.*

### THE HEART STOPPER € 8,00

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

OR

### SKILLET COOKIE SUNDAE € 9,00 (max 15 personen)

*Verse, in de gietijzeren Staub Skillet gebakken, chocolate chip cookie met pistache ice cream by Jitsk.*

# 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

€39,00 PP

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

→ 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](mailto:info@dekoninck.be) voor kaarten.

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

|BS|

Boomgaardstraat 1  
2018 Antwerpen.

[www.blacksmoke.be](http://www.blacksmoke.be)

📞 [blacksmokeantwerpen](https://www.blacksmoke.be)

✉ [smoke@blacksmoke.be](mailto:smoke@blacksmoke.be)



**DENHAM**

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

#denhamthejeanmaker