

WALK TO YOU FORMULES

CULINARY FRIENDS

Hier kan je onze walk to you formules vinden voor groepen vanaf 20 personen.

Deze formules worden uitsluitend in de Black Smoke Bar & Resto geserveerd. Ooit was deze sinistere ruimte de verblijfplaats van de fermentietanks van Brouwerij De Koninck! Nu kan je hier in stijl genieten van onze pyro-kunsten en serveren we de beste bieren en cocktails.

Bij mooi weer verhuizen we naar onze panoramische rooftop.

Deze formules kunnen naar wens worden uitgebreid met extra drinks & bites. We werken dan ook graag met u een formule op maat uit!

BOOZE AND GOOD TIMES

De drankenformule bestaat uit een op voorhand vast afgesproken drankenassortiment dat à la carte zal worden afgerekend.

Verkiest u toch een vast pakket of wil u een unieke (bedrijfs-) welkomst cocktail? We werken het graag samen met u uit.

FIERY KNOWLEDGE

Onze Black Smoke Bar & Resto's kan tot 120 personen ontvangen en is een unieke plek voor uw events. Walk to you, bedrijfspresentaties, recepties en dansfeesten? We zijn er perfect voor geëquipeerd en verzorgen het graag tot in de perfectie!

De Rooftop is uw uitvalsbasis tot max 100 personen (te bespreken naargelang het event)

EXTRA BS HEAT

- Ruime parking voorzien & goede mobiscare voor openbaar vervoer of fiets.
 - Fully airconditioned.
 - Plan je bezoek in combinatie met een unieke brouwerijtour.
- Contact us: groepen@blacksmoke.be

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.

WALK TO YOU RING OF FIRE

€ 65,00 PER PERSOON

Onze meest geliefde classics die iedereen bekoren.

FIRESTARTERS

Wordt sharing style aan tafel gepresenteerd.

GRILLED PIMIENTO PADRON PEPPERS (V)

Deze Spaanse tapas bar favoriet bestaat uit milde maar smaakvolle pepers die zijn gegrild op onze beroemde parilla grill, ingesmeerd met BBQ geïnfuseerde olie en kruiden. Een gringo-side-of-the-wall klassieker.

BS BITTERBALLEN DELUXE

Krokante bitterballen boordevol langzaam gerookt vlees en ragout met Duvel, geserveerd met onze kenmerkende Carolina-mosterdsaus.

OVERLOADED NACHO

Warme tortillachips overladen met langzaam gerookt BBQ-varkensvlees gedrenkt in warme cheddarsaus met salsa fresca, jalapeños, avocado, koriander en zure room.

WALKING DINNER MENU

GOLD SMOKED SALMON

Huisgerookte en gemarineerde zalm, dragonmayonaise, mosterdzaad, ingelegde radijs.

JALAPENO POPPERS

Jalapeno poppers gevuld met cream cheese en geserveerd met een avocado dip.

BS FRIED CHICKEN THIGHS

In Duvel 666 bierbeslag gebakken gerookte kippendijen gemarineerd met gember & soja marinade en geserveerd met harissa dip.

SMOKED AND GRILLED DUKE OF BERKSHIRE PORK BELLY

6 uur gesmoked met beuken- en appelhout en kort gegrild op de parrilla en gelakt met een bulgogi glaze. Afgewerkt met een kimchi mayonaise en krokante aardappel.

PULLED PORK BRIOCHE

Geroosterd brioche broodje, koolsla, 16 uur langzaam gegaard pulled pork, augurk en De Koninck bier BBQ saus.

OP DE BASTARD GEROOKT EN GEGRILD RUNDSVLEES

Served with sides:

Chimichurri en onze signature smoked [BS] puree.

SAY CHEESE

Perfect geaffineerd stukje kaas uitgezocht door Kaasmeester Van Tricht en Zoon.

JIM'S MINI ECLAIR

Mini éclair gevuld met Jim Beam Black Extra Aged Bourbon crème suisse dipped in dulce de leche espresso-glaze en pecannoten-baconcrumble.

WALK TO YOU 2 SET FIRE TO THE RAIN

€ 85,00 PER PERSOON

Flavors straight from the Parilla en uit onze smoker. De ultieme combinatie tussen rook en vuur.

FIRESTARTERS

Wordt sharing style aan tafel gepresenteerd.

BLINI

Met zure room en gerookte haringkaviaar.

ZUURDESEM TOAST BY THE BAKERY

Koude gerookte geitenkaas met compote van gerookte tomaat, sinaasappel en kervel.

COLD SMOKED SALMON

Huisgerookte en gemarineerde zalm, dragonmayonaise, mosterdzaad, ingelegde radijs.

WALKING DINNER MENU

STEAK TARTAAR

Hedonistische combinatie van de door de chef op smaak gebrachte steak tartaar van Ierse Angus bavette met gerookte zure room.

ROASTED SCALLOPS

Op de Hibashi gegrilde Sint Jacobsnoten met een crème van bloemkool en een dashi beurre blanc.

BS FRIED CHICKEN THIGHS

In Duvel 666 bierbeslag gebakken gerookte kippendijen gemarineerd met gember & soja marinade en geserveerd met harissa dip.

SMOKED AND GRILLED DUKE OF BERKSHIRE PORK BELLY

6 uur gesmoked met beuken- en appelhout en kort gegrild op de parrilla en gelakt met een bulgogi glaze. Afgewerkt met een kimchi mayonaise en krokante aardappel.

OP DE BASTARD GEROOKT EN GEGRILD RUNDSVLEES

Served with sides:

Chimichurri en onze signature smoked |BS| puree.

SAY CHEESE

Perfect geaffineerd stukje kaas uitgezocht door Kaasmeester Van Tricht en Zoon.

JIM'S MINI ECLAIR

Mini éclair gevuld met Jim Beam Black Extra Aged Bourbon crème suisse dipped in dulce de leche espresso-glaze en pecannoten-baconcrumble.

MINI KEY LIME PIE

BS stijl citroentaart bedekt met meringue.

WALK TO YOU 3 GREAT BALLS OF FIRE

€ 95,00 PER PERSOON

Go big or go home! Dit menu is voor de groep met ballen! Het betere werk van de beste slagers in combinatie met alle kracht en vurige kunde van onze chef.

FIRESTARTERS

Wordt sharing style aan tafel gepresenteerd.

ENIGMA

De nieuwste delicatessie uit het atelier van De Laet & Van Haver. De Picanha vormt de basis van deze heerlijke bereiding gerust in een uitgekiende pekel mengeling. Vervolgens wordt het vlees ingewreven met een licht zoet, mild Spaanse paprikapoeder. Het gekruid staartstuk wordt dan licht gerookt op beukenhout voor een heerlijke gerookte toets.

BEEF & CAVIAR

Hedonistisch combinatie van de door de chef op smaak gebrachte steak tartaar van Ierse Angus bavette met gerookte zure room en afgewerkt met 5 gram van onze unieke Black Smoke x Imperial Heritage Kaviaar.

SMOKED AND GRILLED IBERICO RIB FINGERS

Met "pork powder" gekruide Iberico rib fingers geserveerd met smoked Sriracha mayonaise.

WALKING DINNER MENU

TERIYAKI SMOKED CHICKEN

Gerookte en gegrilde kippendij spies, afgelakt met teriyaki saus en afgetopt met crunchy rijst.

LAMB TACO

Lauwarme taco met za'atar gekruide lamsschouder, gerookte lookdip, gegrilde mais, pickled jalapeño, koriander en yoghurt.

BOUDIN BLANC

Ambachtelijke Antwerpse gegrilde witte beuling gelakt met "bolleke" original BBQ saus en afgewerkt met spek en limoen.

SMOKED CAULIFLOWER

Geroosterde en gelakte bloemkool, dragon aioli, burnt amandel.

SMOKEY HOMEMADE PITA

In the onze USA smoker gerookt shoarmavlees, geserveerd in kleine pita bun met houtskool aioli.

SMOKED AND GRILLED PRIME BEEF

Gerookt en op de parilla gegrild premium rundsvlees. **Served with sides:** chimichurri en gerookte krielaardappelen met kruidenzout, geserveerd met houtskool aioli.

SAY CHEESE

Perfect geaffineerd stukje kaas uitgezocht door Kaasmeester Van Tricht en Zoon.

MINI KEY LIME PIE

BS stijl citroentaart bedekt met meringue.

THE BS PROFITEROLE

Huisgemaakte soes gevuld met "Jim Beams" bourbon creme suisse, krokant spek en Belgische chocolade saus.

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.

WALK TO YOU 4 FIERY VEGGIES MENU (VEGETARISCH)

€ 69,00 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!

FIRESTARTERS

Wordt sharing style aan tafel gepresenteerd.

GRILLED PIMIENTO PADRON PEPPERS

Deze Spaanse tapas bar favoriet bestaat uit milde maar smaakvolle pepers die zijn gegrild op onze beroemde parilla grill, ingesmeerd met BBQ geïnfuseerde olie en kruiden. Een gringo-side-of-the-wall klassieker.

GRILLED HALLOUMI

Honey glazed and grilled halloumi cheese, za'atar, salsa.

OVERLOADED NACHO VEGGIE

Warme tortillachips overladen met langzaam gerookt BBQ-varkensvlees gedrenkt in warme cheddarsaus met salsa fresca, jalapeños, avocado, koriander en zure room.

WALKING DINNER MENU

KNOLSELDER AND SMOKED BURRATA

Tartaar van gegrilde knolselder, op beukenhout huisgerookte burratakaas, rammenas, aardappelkrokant en rabarber vinaigrette.

JALAPENO POPPERS

Jalapeno poppers gevuld met cream cheese en geserveerd met een avocado dip.

STICKEY CAULIFLAUWER

Gember bbq saus, dragon aioli, gerookte amandel.

GEGRILDE PAKSOI

Tare glaze, pinda, sesam en gebakken ui.

SMOKED PULLED JACKFRUIT BRIOCHE

Geroosterd brioche broodje, coleslaw, langzaam geeraard en pulled jackfruit.

RISOTTO VAN ZWARTE RIJST, OP DE PARILLA GEGRILDE ARTISJOK

In gerookte boter gebakken Romeinse sla, jus van groene kruiden en croutons.

SAY CHEESE

Perfect geaffineerd stukje kaas uitgezocht door Kaasmeester Van Tricht en Zoon.

MINI MANDARIN AND MEZCAL

Mandarijnsorbet, tijm-infused by "Jitsk" met een shot Mezcal Verde.

BIEREN
DE KONINCK

ANTWERPSE STADSBROUWERIJ

**WENST U UW DINER TE COMBINEREN
MET EEN BROUWERIJBEZOEK?**

Dankzij Black Smoke kan u genieten van een partnerkorting!

Bestel je tickets bij:

<https://www.dekoninck.be/nl/interactieve-tour>

En gebruik volgende kortingscode: **BS2022**

Hiermee krijgen jullie **€ 4,00** per persoon korting
op het volwassenen tarief.

Belangrijk is dat jullie voor het volwassenen
tarief kiezen en niet voor het groepstarief indien
jullie met meer dan 15 zijn.

|BS|

  blacksmokeantwerpen
 smoke@blacksmoke.be

BLACK SMOKE
Boomgaardstraat 1,
2018 Antwerp
www.blacksmoke.be