

GROEPSFORMULES

LUNCH/BRUNCH

LOW AND SLOW BBQ SPECIALITY PLATTERS

Now we are talking, BBQ magic is here!

Low and slow BBQ is het domein van speciale specerijenmixes, diverse houtsoorten, grote stukken vlees en een beest van een op hout gestookte smoker uit Amerika. Onderstaande gerechten zijn bereid bij lage temperaturen en met lange garingstijden tot maar liefst 18 uur. Het resultaat is een ongekennde smokey & juicy BBQ flavor.

Makes you hungry? Let dan op voor de beruchte #soldout. Door onze lange garingstijd en beperkte smoker capaciteit zijn de gerechten niet eindeloos voorradig.

FROM THE WOODFIRED PARRILLA GRILL

Midden in de hell's kitchen spuwt de custom built parrilla grill haar ontembare vlammenzee. Dit is waar de Black Smoke pitmasters werken met de hot & fast technieken: loeiheet grillen, schroeien en braden van de beste steaks, chops, vis en groenten. De door hout en houtskool gevoede vlammen zorgen voor een onvervalste grillsmaak waar je niet genoeg van kan krijgen. Hell never tasted this good before!

Enjoy the fire & smoke!

*Pitmasters Isabel Rodriguez en Marc Gottenbos,
Captain Kasper Stuart & Pyroculinair avonturier Jord Althuisen.*

PS.

WENST U UW DINER TE COMBINEREN MET EEN BROUWERIJBEZOEK?

Dankzij Black Smoke kan u genieten van een unieke partnerkorting! Als de lunch bij Black Smoke geboekt is zorgen we graag voor deze partnerkorting van 4 euro per persoon. Vraag er zeker naar!

GROEPSBOEKINGEN & EVENTS

Op zoek naar een unieke setting voor voor een viering in Black Smoke Stijl? Onze larger-than-life chef's table en onze grote tafels in zowel het restaurant als in onze resto-bar lenen zich perfect voor jouw verjaardagsfeest, huwelijk of diner met vrienden.

Onze Bar & Resto op de eerste verdieping is ook beschikbaar voor particuliere verhuring of als B2B-evenementenlocatie. Dit voor 50 tot 100 personen.

Black Smoke is ook in zijn volledigheid af te huren voor groepen tot 200 personen. Diner & Dans, Walking Dinner, Chefs nights of een op maat gemaakt event? We got you covered! Let's start planning!

Contacteer groepen@blacksmoke.be voor meer info.

CHEFS TABLE

BIGGER TABLE, BETTER VIEW

Voor grotere gezelschappen tot maximaal 18 personen biedt Black Smoke u graag de chef's table aan. Je zit aan de Chef's table apart 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.

RESTO-BAR +1

FOOD, DRINKS, MUSIC

Welcome to the Black Smoke Resto-Bar. In deze unieke en gezellige ruimte trof je ooit de fermentatietanks van de stadsbrouwerij. En nu? Een sfeervolle plek waar alles draait om het vloeibare ambacht, gecombineerd met een volwaardige restaurantervaring. We serveren hier namelijk ook ons volledige à la carte menu en de groepsformules om ervoor te zorgen dat je ook hier van de volwaardige dining ervaring van Black Smoke kan genieten. Laat een cocktail shaken of stirren door het barteam dat top-level drinks serveert. Onze verschillende resident dj's, aangevuld met andere (inter)nationale toppers, staan op vrijdagen in voor de nodige diner & bar vibes.

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 vegetarisch menu de hand niet om.

PHOTOSHOOTS AND FILMING

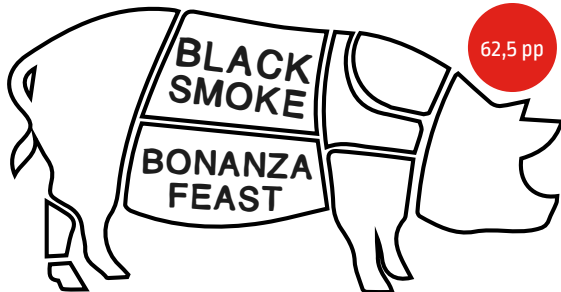
Onze unieke inrichting maakt van Black Smoke een populaire locatie voor fotoshoots en filmopnames. In het verleden werden er al tal van opnames bij ons gemaakt voor nationale en internationale films & series. Videoclips, fashion shoots, productshoots ... you name it ... we did it!

Neem even contact met ons op voor alle mogelijkheden: groepen@blacksmoke.be

GROEPSFORMULES LUNCH/BRUNCH

|BS| BLACK
SMOKE
BBQ B&B KITCHEN

Voor groepen groter dan 13 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.



BLACK SMOKE BONANZA FEAST!

Het ultieme sharing menu van Black Smoke dat we sinds dag één met succes serveren, gebaseerd op de verschillende BBQ trails die Kasper en Jord in de smokey South of the USA hebben gemaakt. In deze Bonanza hebben we de belangrijkste gerechten voor jullie samengebracht die in onze ogen een perfecte weerspiegeling geven van de low and slow BBQ-cultuur met af en toe een toegevoegde Black Smoke touch! Go all in voor het volledige feest met een hedonistisch voor-, hoofd- en nagerecht. Wil je het nog uitgebreider? Ontdek dan de extra's die je nog kunt toevoegen om het BBQ feest nog groter te maken.

STARTER

SMOKED SALMON

Koude huis gerookte sashimi van Noorse zalm gemarineerd in rode biet, frisse salade van krokante venkel, granny smith en crispy wonton. Afgewerkt met sesame-kombu vinaigrette.

BLACK SMOKE BONANZA

ORIENTAL SMOKED CHICKEN

6 uur low and slow gesmoked in onze Amerikaanse smoker met appel- en beukenhout. Geserveerd met chimichurri en sumac uitjes.

BLACK SMOKE'S BIERWORST

Onze eigen klassieker sinds dag 1! Een gerookte, licht pikante varkensworst met Wild Jo bier, jalapeño en cheddar. Een mooie samenwerking met onze burens van The Butcher's Store.

CAROLINA STYLE SLOW SMOKED PULLED PORK

Een ode aan de frissere pulled pork uit North & South Carolina. 8 uur op eik- en appelhout traag gerookt pulled pork afgewerkt met onze eigen mustard Carolina sauce.

BEEF BASHER SMOKED PULLED BEEF

Chuck Roll gekruid met onze eigen beef basher kruidenrub. Daarna 12 uur op eikenhout in onze American Smoker zacht gegaard. De pulled beef is afgewerkt met onze IBSI classic bbq sauce.

PORKBELLY BURNT ENDS

Een twist op de klassieke Burnt Ends. Duroc buikspek, Bulgogi gelakt, drizzled met een dressing van roasted sesame.

Onze Bonanza wordt altijd geserveerd met Pickled veggies en 4 side dishes:

- **ROZEMARIJN AARDAPPEL WEDGES**

Oven gegaarde rozemarijn wedges, aioli dip.

- **USA COLESLAW**

Witte kool, rode kool, wortel en walnoot, yoghurt-maple-appel cider dressing.

- **BBQ BAKED BEANS**

USA style bonenschotel met gerookt vlees. [BS] Classic! These are not your ordinary beans! Een yankee classic die we een rokerige make-over en een meaty uppercut hebben gegeven.

- **AARDAPPELSALADE**

Frisse gerookte kriel-aardappelsalade met lente-ui, venkel en augurk. Afgewerkt met ei, mosterd-honing dressing, crispy gedroogde uitjes en bieslook.

DESSERT

CHOCOLATE & BACON LOVE!

Chocolademousse, mango, krokant zanddeeg, bacon-pinda crumble.

 Om af te sluiten: The End Game! A tasty finishing shot with Jim Beam - Kentucky straight Bourbon, Thomas Henry Ginger Ale & lemon.



Wil je de Bonanza nog uitbreiden met delicious ribs of sappig rood vlees?

De keuze om de Bonanza al dan niet te pimpen met onderstaande gerechten kan ook op de avond zelf gemaakt worden. We adviseren dan graag ter plaatse wat het beste toegevoegd kan worden voor jullie gezelschap.

Zijn er nog andere wensen laat het ons weten. We denken graag mee!

PIMP YOUR BONANZA

FULL SLAB OF KANSAS CITY WET-STYLE SPARE RIBS

22

Spare ribs gerubt met lekker veel pork kruiden, gedurende zes uur gerookt in onze American smoker met een combo van beuken-en appelhout. Slathered in "Bolleke" bier infused BBQ-saus.

THE BELGIAN BLUE CARVERY RIB 1.1 KG

110

ORIGINE: België

Wit blauw is een zeer gekend Belgisch runderras uit de kempen streek.

Grootgebracht op malse weiden met sappig gras en kruiden. Dit zorgt voor een uitmuntende, licht kruidige smaak en lekker mals vlees met minder vet. Geserveerd met een saus naar keuze: gerookte béarnaise, pepersaus, gerookte beenmergboter of chimichurri.

SAO PAULO STRIPLOIN 350 G

39

ORIGINE: Brazilië

Prachtig Braziliaans runderras dat zich voornamelijk met gras en kruiden voedt.

Het vlees is fijn gemarmerd, mals, sappig en heeft een uitgesproken dierlijke smaak.

We grillen deze top entrecote hot & fast op onze parrilla en serveren deze met saus naar keuze: gerookte béarnaise saus, pepersaus, smokey-beenmergboter of chimichurri.

PORKY'S REVENGE!

59 per persoon

We love our low and slow prepared pork at Black Smoke. So let us take you on a royal pork infused trip. Dit is het ultieme guilty pleasure menu met een combinatie van onze signature overloaded nachos en zalige low & slow pork delicatessen en een handvol zalige side dishes. A sweet finish met een eigenwijze White Lady.

FIRESTARTER

OVERLOADED BLACK SMOKE NACHOS

Warme tortillachips, overladen met BBQ madness bestaande uit: warme cheddarsaus met salsa fresca, jalapeños, jalapeño poppers, guacamole, koriander en zure room. A must share!

THE MAIN PORK EVENT

LOW & SLOW PORK

De ultieme combinatie!

PORKBELLY BURNT ENDS

Een twist op de klassieke Burnt Ends. Duroc buikspek, Bulgogi gelakt, drizzled met een dressing van roasted sesame.

KANSAS CITY WET-STYLE SPARE RIBS.

Spare ribs gerubt met lekker veel pork kruiden, gedurende zes uur gerookt in onze American smoker met een combo van beuken-en-appelhout. Slathered in "Bolleke" bier infused BBQ-saus.

Geserveerd met de volgende side dishes & pickled veggies:

ROZEMARIJN AARDAPPEL WEDGES

Oven geëgarde rozemarijn wedges, aioli dip.

USA COLESLAW

Witte kool, rode kool, wortel en walnoot, yoghurt-maple-appel cider dressing.

CORN LOVE!

Geroosterde mais met citrus-lookboter, gerookte ricotta en appelsienzeste.

DESSERT

SMOKED WHITE LADY

Black Smoke's twist op de klassieke Dame Blanche.

Samen met Chocolatier Jitsk hebben we een heel mooi zacht gerookt vanille ijs gecreëerd.

Afgewerkt met een Belgische chocolade saus subtiel op smaak gebracht met een stevige scheut Bacardi Ocho Años rum.

WHERE IS THE BEEF MENU

62,5 per persoon

Dit vegetarisch menu bieden we aan als alternatief voor onze vlees en vis formules.

FIRESTARTER

Black Smoke's fiery & smoky veggies.

GRILLED PORTOBELLO

Op de parrilla gegrilde Portobello champignon gevuld met spinazie, gerookte ricotta kaas, oude parmezaan en walnoten. Duxelle-Champignon crème en fris rucolaslaasje.

OVERLOADED BLACK SMOKE NACHOS

Warme tortillachips, overladen met BBQ madness bestaande uit: warme cheddarsaus met salsa fresca, jalapeños, jalapeño poppers, guacamole, koriander en zure room. A must share!

HOOFDGERECHT

WHERE IS THE BEEF?

Flamelicked, smoky en zalig vegetarisch! Crispy grilled aubergine met gerookte stracciatella, tabouleh en een tahini dip. Afgewerkt met rucola, granaatappelpitjes, gerookte amandelen.

DESSERT

SMOKED WHITE LADY

Black Smoke's twist op de klassieke Dame Blanche.

Samen met Chocolatier Jitsk hebben we een heel mooi zacht gerookt vanille ijs gecreëerd.

Afgewerkt met een Belgische chocolade saus subtiel op smaak gebracht met een stevige scheut Bacardi Ocho Años rum.

FISH & FIERY VEGGIES MENU

65 per persoon

For fish and veggies lovers.

FIRESTARTER

GRILLED PORTOBELLO

Op de parrilla gegrilde Portobello champignon gevuld met spinazie, gerookte ricotta kaas, oude parmezaan en walnoten. Duxelle-Champignon crème en fris rucolaslaatje.

SMOKED SALMON

Koude huis gerookte sashimi van Noorse zalm gemarineerd in rode biet, frisse salade van krokante venkel, granny smith en crispy wonton. Afgewerkt met sesame-kombu vinaigrette.

HOOFDGERECHT

ZEEBAARS

Op de plancha gebakken zeebaars, in moscatel gegaarde puntpaprika, geblakerde tomatencompote, gerookte miso beurre blanc en verse chimichurri. Geserveerd met onze butter smoked puree.

DESSERT

BURNED BASK CHEESECAKE

Smeuïge gebakken Baskische kaastaart volgens een geheim recept van onze chef, geserveerd met een huisgemaakte compote.

SUNDAY BRUNCH TRAY!

44,9 pp

Om je vingers bij af te likken ...

Something old, something new! Voor onze "next level" brunch werken we met een hele mooie brunchgerechten selectie op onze unieke brunch Tray voor 2 personen.

Maak er dus een echte lazy Sunday van en enjoy the ride!

We serveren de Brunch Tray voor groepen tot maximaal 18 personen en alleen op zondagmiddagen.
(Vegetarische versie uitsluitend op reservatie verkrijgbaar)

PLANK 1 STARTERS

BEEF TARTAAR BRIOCHE

Zalige combinatie van de door de chef op smaak gebrachte steak tartaar van Ierse Angus bavette aangemaakt met smoked extra vierge olie, sjalot en bieslook en gerookte Manchego kaas. Geserveerd op een krokante boter brioche.

SMOKED SALMON

Koude huis gerookte sashimi van Noorse zalm gemarineerd in rode biet, frisse salade van krokante venkel, granny smith en crispy wonton. Afgewerkt met sesame-kombu vinaigrette.

BLACK SMOKE BRUNCH NACHOS

Met guacamole, smoked pulled pork, cheddar, salsa fresca en zure room.

FAMOUS BS SMOKED PORK CROQUETTES (2 STUKS)

Head Pitmaster Isabel creëerde de nu al wereldberoemde homemade Smoked Pork kroketten. Crispy en tjokvol pulled pork en tasty ragout.

PLANK 2 MAIN COURSES

PART 1

PORK LOVER

Mini brioche bun gevuld met Duroc pork belly burnt ends, BBQ original mayo saus, coleslaw en juicy pickles.

PORCHETTA & MAKREEL

Home smoked porchetta van Belgisch duroc varken afgewerkt met huisgerookte makreelmayonaise, gerookte ricotta, basilicumolie en zoetzuur van rode ui. Black Smoke's versie van de klassieke vitello tonnato.

PART 2

BLOODY SUNDAY BAVETTE STEAK TO SHARE

Het Schotse Angus Rund staat bekend om zijn sappig en smaakvol vlees. Kruidig bereid op de parrilla grill en geserveerd met chimichurri. Geserveerd met:
• Oven gegaarde rozemarijnwedges & aioli dip.

PLANK 3 DESSERTS

CHOCOLATE & BACON LOVE TO SHARE

Chocolademousse, mango, krokant zanddeeg, bacon-pinda crumble.

THE MINI HEART STOPPER

Eclair gevuld met hazelnootpraliné mousseline, salted-bourbon-caramel, hazelnoot krokant en Callebaut chocolate.

Finished off met crunchy pecan-en hazelnoot & crispy bacon.

BURNED BASK CHEESECAKE

Smeuïge gebakken Baskische kaastaart volgens een geheim recept van onze chef.

KAASJE

uit de lade van Kaasmeester Van Tricht.

BURGER & BOOZE MENU

41,9 pp

Een snel lunchmenu voor een echte burger king of queen met keuze uit een goddelijke beef of fish versie. Geserveerd met 2 van onze speciale bieren van Brouwerij De Koninck van het vat.

[We bieden altijd keuze uit 3 verschillende bieren die we op dat moment op tap hebben of twee glazen van onze huiswijn]

Verder zijn plat en bruisend Chaudfontaine water op tafel inbegrepen en wordt deze formule afgesloten met een Vergnano koffie of Satemwa thee.

BLACK SMOKE'S SUICIDE BEEF BURGER

The return of the ultimate BS classic! Dikke Aberdeen Angus beenmergburger by The Butcher's Store, Provolone cheese, pulled beef, coleslaw, pickles en bold & beefy BBQ-saus.

NEW YORK FISH BURGER

Dikke crispy cornflakes fishburger met een dikke plak cheddarkaas.
Geserveerd in een maple-sweet potato bun by "The Bakery".
Koolsla & augurk. Afgewerkt met een stevige dot chipotle-cocktailsaus.

De burgers worden geserveerd met zoetzure groenten en de volgende side dishes:

ROZEMARIJN AARDAPPEL WEDGES

Oven gegaarde rozemarijn wedges, aioli dip.

USA COLESLAW

Witte kool, rode kool, wortel en walnoot , yoghurt-maple-appel cider dressing.

WENST U UW LUNCH TE COMBINEREN MET EEN BROUWERIJBEZOEK?

Dankzij Black Smoke kan u genieten van een unieke partnerkorting ! Als de lunch bij Black Smoke geboekt is zorgen we graag voor deze partnerkorting van 4 euro per persoon.

Vraag naar de kortingscode!

Daarna > Bestel je tickets bij: <https://www.dekoninck.be/nl/interactieve-tour>

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

DRANKENFORMULES

NO PROHIBITION FORMULES

“BLACK SMOKE FIRE” FORMULE

29,5 pp

Starten met een glas bubbels Mont Marçal Cava Brut Reserva.

+++

1/2 fles huiswijn p.p. uit de Languedoc in Frankrijk van de Rare Vineyards
of 3 bieren van brouwerij De Koninck van de tap of 3 frisdranken.

Chaudfontaine waters op tafel.

+++

Vergnano koffie / Satemwa thee.

“BLACK SMOKE EXTRA” FORMULE

35 pp

Starten met een glas bubbels Mont Marçal Cava Brut Reserva.

+++

3/4e fles huiswijn p.p. uit de Languedoc in Frankrijk van de Rare Vineyards
of 4 bieren van brouwerij De Koninck van het vat of 4 frisdranken.

Chaudfontaine waters op tafel.

+++

Vergnano koffie / Satemwa thee.

“HEAVENLY POUR” FORMULE

25 pp

Ontvangst met DUVEL – LIEFMANS FRUITESSE of WISSELTAP “SVEN IS THE BOSS!!!”

+++

Tijdens het diner serveren we twee bieren naar keuze van onderstaande selectie.

- BOLLEKE 5,2% (25 CL)
- TRIPEL D’ANVERS 8% (25 CL)
- DUVEL 666 (25 CL)
- WISSELTAP “SVEN IS THE BOSS!!!”

Chaudfontaine waters op tafel.

+++

Vergnano koffie / Satemwa thee.

“BUBBLES & ICE” FORMULE

36,5 pp

Ontvangst met cocktail

MOSCOW MULE – PORNSTAR MARTINI - HORSE’S NECK of HOMEMADE ICE TEA

+++

1/2 fles rode of witte wijn p.p. van de Rare Vineyards uit de Languedoc of
3 bieren van brouwerij De Koninck van het vat of op fles of 3 frisdranken.

Chaudfontaine waters op tafel.

+++

Vergnano koffie / Satemwa thee.

“STYLISH DRINKING” FORMULE

49,5 pp

Ontvangst met een mooi glas champagne Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut.

+++

3 glazen begeleidende wijn(en)
geselecteerd door onze sommelier.

Chaudfontaine waters op tafel.

+++

Espresso Martini

Grey Goose, Kahlua en Caffè Vergnano Espresso shaken to perfection!