

FANATIEK GENIETEN

LUNCH / BORREL / DINER / FEEST



Voor 2 tot 500 personen bij tweesterrenchef François Geurds

FG RESTAURANT - FG FOOD LABS
FG BISTRO - FG OKONOMIYAKI BAR
ROTTERDAM

WAAROM DEZE BROCHURE?

Gewenst of ongewenst, per post of per mail - u krijgt vast vaker een brochure toegestuurd. En deze zult u vast wel eens naast u neer leggen.

Wij denken dat het de moeite loont om dit keer even door te lezen.

De drempel is namelijk niet zo hoog als gedacht. Bij FG Restaurant**, FG Food Labs*, FG Bistro (Bib Gourmand) en FG Okonomiyaki Bar gelden bijvoorbeeld geen dress codes. In een spijkerbroek bent u net zo welkom als in een driedelig pak.

Van een groepsbarbecue op het terras tot een walking lunch tot een à la carte diner in de private dining room - al dan niet gekoppeld aan een vergadering of bedrijfspresentatie - tot een bedrijfsfeest volledig op maat georganiseerd tot een bruiloft in stijl - eigenlijk is niets onmogelijk bij FG. We beschikken over drie locaties in Rotterdam - elk met een eigen sfeer, een eigen energie en een eigen menukaart. De restaurants hebben met elkaar gemeen dat kwaliteit voorop staat. Op kwaliteit boeien we nooit in. Tot in onze diepste vezels willen we gasten verwennen. FG staat (garant) voor Fantatiek Genieten.

Mocht u binnenkort iets te vieren hebben, mocht u op zoek zijn naar een gepaste locatie voor een bedrijfsborrel -eenmalig of terugkerend- of voor een gezamenlijk uitje aarzel niet om een vrijblijvende offerte op te vragen of een afspraak in te plannen voor een rondleiding.

We staan u met alle liefde te woord.

François Geurds & Team

EXTRA DIMENSIE

De culinaire beleving bij FG is nauwelijks in woorden uit te drukken. In FG Restaurant kunt u uit 77 handgemaakte tafelmessen die variant kiezen die het beste in uw hand past. In FG Restaurant is de gast het zout in de pap wel degelijk waard. Maar liefst twaalf soorten zout wordt u voorgelegd. Van het rode alaeazout uit Hawaï tot de zoutparels uit het Assalmeer. Wie deze collectie proeft, weet hoeveel nuances er in zout zitten. In FG Food Labs gaat u zelf aan de slag met de FG Nitro - al vizelend brengt u uzelf naar een gastronomisch hoogtepunt.

Deze food experience is desgewenst aan te vullen met entertainment van vergelijkbaar kaliber. In ons netwerk hebben we een keur aan goede dj's, zangers en muzikanten in verschillende genres, quizmasters, tafelgoochelaars - alles is bij te boeken.



FG RESTAURANT**

Tot in onze diepste vezels willen wij onze gasten verwennen. Alleen het allerbeste is goed genoeg. Alles moet kloppen, zowel op het bord als in het glas. Zowel de sfeer als de service. Zowel de akoestiek als het zitcomfort - alles! FG Restaurant (2 Michelinsterren) telt 54 uiterst comfortabele draaistoelen en een ultraluxe bar met 8 zitplaatsen. Een eyecatcher in FG Restaurant is de western oak lattenverlichting. De wastafel in het toilet is een waterval, de private dining room is een omgekeerde tuin, een oase van rust.

FG Restaurant beschikt over een ModBar de meest geavanceerde espressomachine ter wereld in huis: alle belangrijke hardware is opgeborgen onder de bar. Deze machine kan water uit alle delen van de wereld simuleren, de smaak van water welteverstaan. De keuken is volledig naadloos waardoor bacteriën geen schijn van kans hebben.

FG Restaurant

Katshoek 37b
3032 AE Rotterdam
+31(0)10-4250520
marketing@fgrestaurant.nl
www.fgrestaurant.nl

Dinsdag tot en met zaterdag geopend voor zowel lunch als diner - zondag en maandag alleen geopend voor besloten diners of feesten.

VALET PARKING

Parkeren is eigenlijk geen issue bij FG. We bieden zowel voor kleine als grote gezelschappen valet parking. U bent met deze service gegarandeerd van een veilige parkeerplaats. Wilt u na de lunch, het diner of het feest in uw wagen worden thuisgebracht door een privéchauffeur, dan regelen we dat uiteraard. Wilt u met een limousine worden opgehaald, dan hoeft u daar niet zelf achteraan te bellen. FG werkt met betrouwbare partners die dag en nacht zijn in te schakelen. Wilt u liever niet terugrijden, FG biedt verschillende hotelarrangementen met overnachtingen in onder meer het luxe Mainport Hotel en het gemoedelijke Hotel Pincoffs.



OVER FRANÇOIS GEURDS

Amper uit de luiers stond François Geurds al te roeren in de pannen van zijn Arubaanse moeder. Al vroeg was duidelijk van wie hij zijn genen heeft geërfd: Ivy Geurds. Tot op de dag van vandaag geldt zij als zijn grootste inspiratiebron.

Terwijl leeftijdgenootjes buiten aan het stoeien waren op het voetbalveld hielp hij mee in de restaurants in de buurt van zijn ouderlijk huis in Brabant. Niet veel later maakte hij een ronde langs de beste leerplekken ter wereld, tot aan Californië toe. Ooit zou hij voor zichzelf beginnen, dat stond in zijn puberteit al vast.

Onder Cees Helder in Parkheuvel kwam hij als kok tot volle wasdom. Het moment dat François Geurds koos voor een nieuw avontuur viel samen met de hoogst haalbare status in de gastronomie. Voor het eerst in de Nederlandse geschiedenis werd een restaurant bekroond met een derde Michelinster.

Een paar jaar later stond François Geurds aan de basis van een nog groter succes. The Fat Duck in het Britse Bray werd uitgeroepen tot het beste restaurant ter wereld. Hij gold destijds als de rechterhand van Heston Blumenthal.

In februari 2009 streek hij in het Rotterdamse Lloydkwartier neer met zijn eigen restaurant: FG Restaurant. Geurds' gedurfde vondsten en tongstrelende combinaties bleven niet lang onopgemerkt. Binnen negen maanden kwam de eerste Michelinster, in 2013 volgde de tweede. Hij slaagde tussentijds met vlag en wimpel voor de Meesterproef en behoort sindsdien tot het Gilde van Nederlandse Meesterkoks.

In het voorjaar van 2014 opende hij onder de Hofbogen in Rotterdam het eigenzinnige FG Food Labs, het voorportaal van FG Restaurant

ALL-IN LUNCH

Kwaliteit hoeft niet per se de hoofdprijs te kosten. Voor een uiterst schappelijke prijs kunt u op elke gewenste dag FG Food Labs lunchen voor 60 euro per persoon. Bij deze prijs zijn diverse amuses, een bijpassend wijnarrangement, tafelwater en koffie/thee met huisgemaakte friandises inbegrepen. Gaat u voor de ultieme eetervaring? Bij FG Restaurant betaalt u voor een ALL-IN lunch 75 euro per persoon. Is dit bedrag boven uw budget? In FG Bistro bieden wij -zowel tijdens de lunch als het diner een driegangen keuzemenu - Bib Gourmand Menu - voor slechts 37 euro.



- daar waar net zolang wordt geëxperimenteerd totdat het perfecte gerecht op tafel staat. In hetzelfde jaar nog waardeerde Michelin FG Food Labs met een Michelinster. Na de verhuizing van FG Restaurant naar de Katshoek, zomer 2016, volgde in het vrijgekomen pand aan de Lloydstraat zijn derde kind: FG Bistro - geschoeid op de Franse leest en aangevuld met de favorieten uit de Aziatische keuken. Zijn laatste aanwinst is FG Okonomiyaki Bar, gespecialiseerd in Japanse pannenkoeken en street food.

Als enige chef in Nederland beschikt deze Food Guru over een eigen smaaklaboratorium. Koken is wetenschap, is zijn stellige overtuiging. Je kunt pas de perfectie bereiken als je de specifieke processen kent.



FG FOOD LABS*

FG Food Labs (1 Michelinster) is een attractie in een attractie, een indrukwekkende treintunnel in de Rotterdamse Hofbogen. Als tussenstop (lunch) of als eindstation (diner), deze gastronomische reis zal je altijd bijblijven.

FG Food Labs -ontworpen door het gerenomeerde designbureau King Kongs- wordt geroemd om zijn ontspannen sfeer, vergelijkbaar met die van een Spaanse bodega. Josélito -de beste ham ter wereld- boven de uitgestrekte bar, stoere lampen van Lloyd Industrials, marmeren tafels. Het riante terras herbergt meer dan honderd zitplaatsen. In FG Food Labs zijn we voortdurend op zoek naar dat ene gerecht dat een speciale herinnering of een blijvend gevoel van welbehagen oproept. Een grenzeloze restaurantervaring, voor minder doen we het niet - elke dag opnieuw.

FG Food Labs

Katshoek 11
3032 AE Rotterdam
+31(0)10-4250520
marketing@fgrestaurant.nl
www.fgfoodlabs.nl

Dagelijks geopend voor lunch en diner

Voor groepen boven de 50 personen geldt dat FG Restaurant en FG Food Labs, naast elkaar gelegen, tegelijkertijd zijn af te huren.

FG OKONOMIYAKI BAR

In Japan kunnen ze niet zonder. Een dag geen okonomiyaki is een dag niet geleefd.

Nederlanders lunchen met een broodje kroket, Japanners met okonomiyaki, en dat al millennia lang. Wij geven de Japanners gelijk.

De okonomiyaki wint het op alle fronten: gezonder, voedzamer, gevarieerder maar bovenal zoveel lekkerder.

Okonomiyaki betekent vrij vertaald gebakken of gegrild zoals jij wilt. In tegenstelling tot de Hollandse pannenkoek is de okonomiyaki niet gebaseerd op melk maar op zeewierbouillon. Het beslag bestaat onder meer uit kool, taugé en uien. Gekozen kan worden uit een tal van toppings: van pork belly tot tonijn – al dan niet aangevuld met bonito flakes en pistachenoten.

Al voor 5 euro per stuk zijn de gluten- en lactosevrije okonomiyaki's aan tafel te bestellen of mee te nemen.

In Rotterdam is FG Okonomiyaki Bar is de eerste en enige in zijn soort. Nergens in de omgeving zijn ze gespecialiseerd in okonomiyaki. FG Okonomiyaki Bar valt verder op omdat het een bar is in Denoism, een winkel op Japane leest geschoeid.

*FG Okonomiyaki Bar, Katshoek 19 Rotterdam
www.fgokonomiyakibar.nl*



FG BISTRO (Bib Gourmand)

La vie doit se manger pour vivre

FG Bistro leest als Montmartre aan de Maas. Met barokke spiegels aan de wand en andere grandeur die je in de betere bistro in La Douce France aantreft. Lichtblauw, goud en aubergine zijn de bepalende kleuren.

De menukaart in FG Bistro ademt Parijs: steak tartare (handgesneden uiteraard), escargots, aubergine grillée à l'huile et à l'ail, een ultramals piepkuiken, tarte tatin, îles flottantes au caramel. In FG Bistro eet je een uitstekend driegangend keuzemenu voor een heel billijke prijs, 37 euro per persoon. Bib Gourmand-niveau in jargon maar met het zitcomfort van een sterrenrestaurant. De wijnkaart bestaat uit het beste dat Frankrijk te bieden heeft.

De eigenaar, sterrenchef François Geurds, laat zich echter niet beperken. Deze meesterkok is fan van meerdere keukens. De hardlopers uit de Aziatische keuken staan eveneens op de kaart van FG Bistro. France meets Asia - het is al vaker een gelukkig huwelijk gebleken. Ofwel le meilleur des deux mondes samengepakt in het Rotterdamse Lloydkwartier.

FG Bistro

Lloydstraat 204
3024 EA Rotterdam
+31 (0)104250520

marketing@fgrestaurant.nl
www.fgbistro.nl

Van donderdag tot en met zondag vanaf 12.00 uur doorlopend geopend - op overige dagen af te huren voor groepen boven de 50 personen.

FG BIKE TOUR

Mocht u Rotterdam beter willen leren kennen, deze mooie stad van binnen en van buiten ervaren?

Tijdens FG Bike Tour ontdekt u op een ongedwongen manier hoe Rotterdam werkelijk smaakt.

In samenwerking met Van Kortenhof, veruit de beste fietswinkel in de regio, hebben we een leuke fietsroute uitgestippeld langs de verschillende hotspots van Rotterdam. FG Bike Tour start met een kop koffie/thee met huisgemaakt gebak in FG Bistro waarna op eigen tempo de fietsroute afgelegd kan worden. Het is geheel aan u en uw reisgenoten hoe vaak je onderweg stopt.

Halverwege de route wacht je een delicate driegangend lunch in sterrenrestaurant FG Food Labs.

Tijdens die lunch worden de passende wijnen als Bob-arrangement geschonken want je hebt na de lunch nog een aantal kilometer af te leggen door die indrukwekkende stad. FG Bike Tour eindigt waar die begon, bij FG Bistro.



