

FANATIEK GENIETEN

LUNCH / BORREL / DINER / FEEST



Voor 2 tot 500 personen bij tweesterrenchef François Geurds

FG RESTAURANT - FG FOOD LABS

ROTTERDAM

WAAROM DEZE BROCHURE?

Gewenst of ongewenst, per post of per mail, je krijgt ongetwijfeld vaker een brochure toegestuurd. En deze zal je vast wel eens naast je neer hebben gelegd.

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** en FG Food Labs* gelden geen dress codes. In een spijkerbroek ben je er net zo welkom als in een driedelig kostuum.

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 twee naast elkaar gelegen locaties in het kloppend hart van Rotterdam, de Hofbogen - beide restaurants hebben een eigen sfeer, een eigen energie en een eigen menukaart. Ze hebben met elkaar gemeen dat kwaliteit voorop staat. Op kwaliteit boeten wij nooit in. Tot in onze diepste vezels willen we onze gasten verwennen. FG staat (garant) voor Fanatiek Genieten.

Mocht je binnenkort iets te vieren hebben, mocht je 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 laten plannen voor een rondleiding.

We staan je met alle liefde te woord.

François Geurds & Team

FG BONBONS

Ze lachen je stuk voor stuk glanzend tegemoet, FG Bonbons. De shell van onze bonbons -louter bereid met Valrhona Guanaja 70%- is beduidend slanker dan gemiddeld waardoor hij een mooie krak heeft. Het geheim van de shell zit 'm in de kristallisatie van de chocolade, de chocolade wordt op de juiste temperatuur getableerd.

De vullingen zijn verre van alledaags. De ganache is bij de ene bonbon op basis van room, bij de andere op basis van fruitpuree. De smaken zijn geen dag hetzelfde: van framboos/roos/lychee/voatsiperifery (wilde peper uit Madagaskar) tot Bacardi Cola tot chrysant/kers tot kombu/dashi (Japanse bouillon), alle (on-)denkbare smaken komen aan bod.

FG Bonbons zijn met de grootst mogelijke zorg en zonder belastende kunstmatige toevoegingen samengesteld. FG Bonbons zijn van A-klasse. FG Bonbons kosten in de losse verkoop 1,45 euro per item en zijn per 6, 9, 12 of 24 items verkrijgbaar.



FG RESTAURANT**

Alleen het allerbeste is goed genoeg in FG Restaurant (2 Michelinsterren). 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 telt 54 uiterst comfortabele draaistoelen en een riante bar met 8 zitplaatsen. Aan die riante bar eet je Hida-gyu A5 (world's finest beef) uit het vuistje, een lik vrijwel ongezoeten kaviaar van de witte Siberische steur en drink je een millésimé blanc de blancs of een huisgemaakte cocktail op basis van eigengestookte gin. De wijnkaart van FG Restaurant is toegekend met een Best of Award of Excellence van Wine Spectator.

FG Restaurant heeft met de 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.

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. Bacteriën hebben er geen schijn van kans want de keuken is volledig naadloos.

FG Restaurant

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

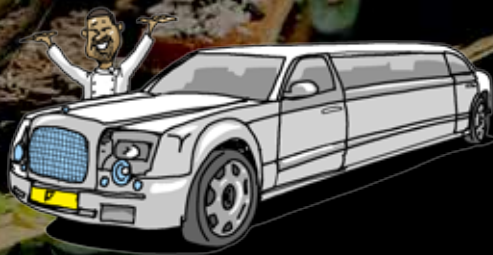
Dinsdag tot en met zaterdag geopend voor zowel lunch als diner - zondag en maandag alleen geopend voor besloten diners of feesten.

THUISBRENGSERVICE

Wil je na de lunch, het diner of het feest in je eigen bolide worden thuisgebracht door een privéchauffeur, laat het ons weten en wij regelen het uiteraard voor je. Wil je met een limousine worden opgehaald en/of thuis worden afgezet, dan hoef je daar niet zelf achteraan te bellen.

FG werkt met betrouwbare partners die dag en nacht voor vervoer op maat zijn in te schakelen.

Wil je liever niet gelijk naar huis, FG biedt verschillende hotelarrangementen met overnachtingen in onder meer het ultramoderne Mainport Hotel en het gemoedelijke boutiquehotel 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

ALL-IN LUNCH

Kwaliteit hoeft niet per se de hoofdprijs te kosten.

Voor een uiterst schappelijke prijs kun je zeven dagen per week bij FG Food Labs driegangen lunchen voor 62,50 euro per persoon. Bij deze prijs zijn diverse amuses, een bijpassend wijnarrangement, tafelwater en koffie/thee met huisgemaakte friandises inbegrepen. Ga je daarentegen voor de ultieme eetervaring?

Bij FG Restaurant betaal je van dinsdag tot en met zaterdag voor een ALL-IN lunch 77,50 euro per persoon. Op dit aanbod kan alleen beroep worden gedaan als het minimaal één dag voor de gewenste datum telefonisch of per mail aan ons is doorgegeven.



FG Food Labs, het voorportaal van FG Restaurant - 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.

Als enige chef in Nederland beschikt deze Food Guru over een eigen smaaklaboratorium. Koken is wetenschap, is zijn stellige overtuiging. Als je de scheikundige processen onvoldoende beheerst, zal je als kok nooit excelleren.

In januari 2017 ontving François Geurds de Marketing Award Rotterdam voor al zijn prestaties. Hij wordt beschouwd als de aanvoerder van een nieuwe stroming koks die de Maasstad als food wallhalla internationaal op de kaart heeft gezet.



FG FOOD LABS*

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

FG Food Labs -ontworpen door het gerenommeerde designbureau King Kongs- wordt geroemd om zijn ontspannen sfeer, vergelijkbaar met die van een Spaanse bodega. Het terras van FG Food Labs, afkomstig van Big Pillows, kan zich meten aan het mooiste van Nederland. Het zitrelief geeft het terras een extra dimensie.

Zowel binnen als buiten zijn we bij FG Food Labs voortdurend op zoek naar dat ene gerecht dat een speciale herinnering of een blijvend gevoel van welbehagen oproept. Een grenzeloze smaakbeleving, voor minder doen we het niet - elke dag opnieuw.

FG Food Labs

Katshoek 41
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 BIKE TOUR

Mocht je Rotterdam beter willen leren kennen, deze mooie stad echt eens willen proeven? Tijdens FG Bike Tour ontdek je op een ongedwongen manier hoe Rotterdam werkelijk smaakt.

In samenwerking met Van Kortenhot, veruit de beste fietswinkel in deze regio, hebben we een uiterst plezierige fietsroute uitgestippeld langs de verschillende hotspots van Rotterdam. FG Bike Tour start met koffie/thee met huisgemaakt gebak in FG Food Labs waarna op eigen tempo de fietsroute kan worden afgelegd. Het is geheel aan jou en jouw reisgenoten hoe vaak er onderweg wordt gepauzeerd.

Rond het middaguur wacht jou een driegangen taste explosion op sterrenniveau. Tijdens deze lunch worden de bijpassende wijnen als Bob-arrangement geschonken zodat je na de lunch nog een aantal kilometers kunt afleggen door die indrukwekkende stad. Meer informatie over FG Bike Tour is terug te vinden op www.fgfoodlabs.nl.



