

PERRON3

Food & Drinks



A DAY
WITHOUT
COFFEE IS LIKE.....
JUST KIDDING, I HAVE NO IDEA

Cosy Latte Specials!

Koffie is much needed op de donkere ochtenden in de herfst/winter, dus wij besloten om iets speciaals met onze koffie te doen. Wat als we deze upgraden naar een heerlijk bakje zaligheid! Verder lezen pag. 2

BESTEL ONLINE MET ONZE GRATIS APP!

DOWNLOAD DE APP OF BESTEL VIA ONZE WEBSITE WWW.PERRON3.COM

PERRON3 BOSKOOP

BEKIJK ONS POSTCODE
GEBIED OP ONZE WEBSITE.
WWW.PERRON3.COM





Sonja's Taarten

Met veel plezier maakt Sonja de lekkerste taarten en organiseert zij smaakvolle high tea's. Naast de aanvragen voor taarten, worden er ook vaak vragen gesteld over Sonja zelf. Hoe komen haar taarten zo lekker? Vele vragen houden jullie bezig, daarom hebben wij een aantal veelgestelde vragen op een rijtje gezet!

5 vragen aan Sonja!

1. Waar komt de liefde voor bakken vandaan?
Iets lekkers op tafel zetten en het gezellig maken voor vrienden en familie vind ik gewoon super leuk om te doen. Het is iets wat ik van huis uit heb mee gekregen denk ik. Wij houden van gezelligheid en eten.

2. Hoe kom je aan je bak skills? Van jongs af aan help ik al mee in de keuken, ik heb veel geleerd van mijn ouders. Ook haal ik veel inspiratie uit kookboeken, instagram en internet. Gewoon uitproberen en dan zie ik wel!

3. Wat is je favoriete taart om te maken?
Carrot cake en dan elke keer een beetje anders.

4. Welke taart vind je zelf het lekkerst?
Poeh, wat niet. Carrot cake, red velvet, chocolade taart, uhhmm heb je nog even?

5. Wat zou je ook nog eens willen maken?
Een hoog gestapelde bruidstaart! Met veel lagen, veel chocolade en veel decoratie, zo eentje die eigenlijk echt TE groot is. Dat lijkt me wel gaaf.

Taart bestellen? Stuur een mailtje naar sonja@perron3.com

Cosy Coffee Specials

De koude donkeren dagen komen eraan, dat zette ons aan het denken. Hoe kunnen wij die koude ochtenden bij het station fijner maken? Koffie is much needed op de donkere ochtenden in de winter, dus wij besloten om iets speciaals met onze koffie te doen. Wat als we deze upgraden naar een heerlijk bakje zaligheid!



Deze winter kaart zetten we de Latte Caramel en de Latte Choco op de kaart om je ochtend, middag of avond wat op te fleuren met cafeïne en zoetheid! Een heerlijk handen warmend kopje koffie met zoetheid en een slagroom topping! YUM! Daar worden die koude dagen veel prettiger van. Kom snel uitproberen en laat ons weten wat je er van vindt!

Herfst / Winter Coffee Specials

Latte Caramel
 Latte Macchiato met caramel siroop, slagroom en caramel topping €3,50

Latte Choco
 Latte Macchiato met chocolade siroop, slagroom en choco topping €3,50

^ Latte Caramel & Latte Choco

Wist je dat.....

- 1) onze spreads homemade zijn!
 Onze crew maakt elke dag verse spreads voor de vers belegde broodjes. Zo kunnen wij de spreads precies maken zoals wij en jullie ze lekker vinden!
- 2) wij 's morgens al heel vroeg beginnen met het voorbereiden van de friet?
 Soms is dat al om 04:00 uur! Zodat de eerste frietjes om 10:00 uur al de deur uit kunnen. En ja dat gebeurt zeer regelmatig!
- 3) we regelmatig nieuwe broodjes uit proberen! Mocht je zelf een idee hebben voor een lekker broodje dat jij echt mist op onze kaart. Dan mag je dit altijd bij ons melden. Wie weet proberen we dit broodje samen met je uit!
- 4) als je een allergie hebt, je toch lekker bij ons kunt eten? Als je ons op tijd aangeeft wat je wel en niet mag/kunt eten, denken we graag met je mee om een passende maaltijd voor je te maken.
- 5) onze uien en tomaten van de groenteboer om de hoek komen? Wij vinden het leuk om samen te werken met lokale bedrijven.

Nieuw! Heerlijke homemade koeken!

Nieuw in ons assortiment. Heerlijke verse homemade koeken. Heerlijk bij de koffie, als tussendoortje of voor als je onderweg bent!

De muffins en de taarten van Sonja zijn al vanaf het begin een hit. Maar de kriebels voor verse, robuuste koeken is continu aanwezig geweest. Wat is de perfecte koek? Niet te hard, niet te zacht, vooral lekker zoet. Iets met haver, fruit of chocolade? Na een hele lange zoektocht hebben wij DE koek gevonden.... Verder zeggen we niets.... deze moet je gewoon proeven!

Elke dag andere smaken en varianten!
 Dagelijks verkrijgbaar vanaf €2,75



Morning Deals

De ontbijtmenu's maken plaats voor 2 morning deals. Verkrijgbaar op maandag t/m vrijdag tussen 7:00 en 9:00 uur.

Koffie + croissant €3,00

Sauciïzenbroodje + Jus d'orange €4,00

Perron3 Thuisbezorgd Service

WIJ ZIJN TERUG! BESTEL GEMAKKELIJK ONLINE OF VIA ONZE GRATIS APP!



PERRON3 BOSKOOP

U KUNT OOK BESTELLEN VIA ONZE WEBSITE OF TELEFOON

BESTEL ONLINE: WWW.PERRON3.COM
 BESTEL VIA DE APP: PERRON3 BOSKOOP
 TELEFOON: 0172-830003

THUIS BEZORGD VANAF €20,-

Wij maken onze spreads zelf. Dat is namelijk veel lekkerder!



Zoals veel gerechten op de kaart zijn de spreads bij Perron3 ook huisgemaakt. **Waarom? Het is gewoon veel lekkerder!** Wij weten precies wat onze gasten lekker vinden en kunnen daar goed op inspelen door de spreads zelf te maken. "En zo moeilijk is het echt niet hoor" lacht Davey. Het gaat erom dat je weet wat je gasten willen.

Davey, crewmember van Perron3, staat elke ochtend de earlybirds op te wachten. Hij maakt daarbij altijd ruimte voor een praatje. Vooral om er achter te komen wat de gasten graag willen, lekker vinden en eventueel missen op de kaart. "Als je het niet vraagt, dan weet je het niet".

De spreads hebben we uitgewerkt in eenvoudige recepturen. Snel, makkelijk en precies zoals onze gasten het lekker vinden. *Zelf de spread van Perron3 maken? Hieronder vind je het recept!*

Perron3 Kip Spread

Benodigdheden: 90 gram augurken, 90 gram uien, 500 gram mayonaise, 206 gram creme fraiche, 35 gram mosterd en 22 gram Cajunkruiden.

Bereiden: Schep 500 gram mayonaise in een bak en voeg daar de creme fraiche aan toe. Roer dit goed door elkaar. Snij de ui en augurk in fijne blokjes en voeg toe. Voeg als laatste de mosterd en Cajunkruiden toe en schep het geheel goed door.

Nieuw! Club sandwich

De winter is begonnen en daarmee draait de recepten brainstorm op volle toeren. **Truffel!** Daar moeten we iets mee doen. Heerlijk in een pasta, lekker in een salade en ook zeker niet mis op een broodje.

Het idee voor een dubbel gelaagd broodje met truffel-mayonaise werd al snel getest. Een broodje met alles erop en eraan! Wat weten we eigenlijk van de club sandwich en waar komt een club sandwich eigenlijk vandaan? De Clubsandwich bestaat meestal uit drie, soms zelfs vier sneetjes licht geroosterd brood. Hiertussen worden dan twee verschillende soorten beleg gebruikt. 'De Clubsandwich is waarschijnlijk eind negentiende eeuw bedacht in de Verenigde Staten.

Waar dit gerecht voor het eerst is gemaakt, is niet bekend. Een populaire theorie is dat hij voor het eerst geserveerd werd bij de paardenrace van Saratoga Springs in de staat New York. De Clubsandwich werd snel populair en was eind negentiende eeuw al op menukaarten in het hele land te vinden' Wij zetten de clubsandwich nu ook op de kaart. Natuurlijk wel op onze eigen manier. Met robuuste sneetjes brood, krokante bacon en truffel mayonaise. Deze moet je echt proeven!



Winterse Smoothies

Wie dacht dat smoothies alleen een 'zomer' ding zijn, heeft het mis! Juist in de winter zijn smoothies heerlijk. Wij zetten voor deze winter twee winterse smoothies op de kaart!



Speculaas Smoothie

Heerlijke Smoothie van yoghurt, banaan en speculaas. €3,50

Bieten Smoothie

Vitamine booster van verse jus d'orange en rode biet, Heerlijk zoet! €3,50

Pastilla's zijn terug

Home made Pastilla's, Kip of Vis ze zijn terug! Dit zijn rijk gevulde hartige taartjes, ze zijn zowel hartig als zoet van smaak. Deze Pastilla's zijn met liefde gemaakt door Malika, en echt de moeite waard om eens te proeven!



Burger Specials

Kipsaté is naast de verse friet één van de grootste toppers van de Perron3 kaart! Daarom komt Perron3 met de kipsaté en de potato beef burger.

Alle toppers van Perron3 samengevoegd op een heerlijke burger! Dus, grijp je kans en probeer deze heerlijke burgers uit.



SEIZOEN SPECIALS

	<small>burger</small>	<small>menu</small>		<small>burger</small>	<small>menu</small>
100. KIPSATE BURGER.....	€7,50	€11,00	101. Potato beef burger.....	€8,00	€11,50
Gegrilde kipfilet met pindasaus, sla, komkommer, tauge en krokante uitjes			100% Beefburger 150gr. met sla, tomaat, ui, cheddarkaas, gefrituurde aardappelschijfjes en burgersaus		

Grilled Gamba's

De shrimpsalade is ongekend populair, en daar moeten we natuurlijk iets mee!

Toen de shrimpsalade op de nieuwe kaart verscheen in september, waren de garnalen/gamba's niet aan te slepen! Daar moesten we natuurlijk iets mee! Gegrilde gamba's in een heerlijk chili sausje met vers gesneden bosuitjes. Zo simpel kan lekker zijn! Vanaf nu vind je de gegrilde gamba's op de kaart als side of als menu special. Echt een aanrader om eens uit te proberen.

Wist je dat:

Gamba's een naam is die gebruikt wordt voor een grote groep garnalen, die alle tot dezelfde familie behoren: de zogenaamde peneïde garnalen. Garnalen zijn schelpdieren, die behoren tot de kreeftachtigen. Gamba's zijn grote garnalen en worden daarom ook wel reuzengarnaal genoemd. Nog een andere benaming voor gamba's is Chinese garnaal.

