

PERRON3

Food & Drinks

Nieuw! Mr. Crispy Vink

Meneer Vink krijgt nog een burger met zijn naam erbij!

De Mister Vink Burger, super lekker! Maar waarom heet deze burger eigenlijk zo? Vaak krijgt de crew van Perron3 de vraag wat de naam of betekenis achter de burger is. EN Meneer Vink, krijgt er een nieuwe burger bij speciaal voor zijn 95ste verjaardag! Wat, hoe en waarom? Dat lees je hieronder.



Meneer Vink heeft onze harten gestolen, nog voor dat wij Perron3 opende kregen wij een ontzettend lief berichtje via facebook van zijn kleindochter. 'Mijn opa is benieuwd wanneer jullie open gaan, hij kan niet wachten eens binnen te kijken. Hij heeft vroeger namelijk in jullie pand gewerkt'. En daar wilden wij natuurlijk meer van weten!

Van 1960-1985 verkocht meneer Vink treinkaartjes in het pand van Perron3 en bediende hij de wissels. Daarnaast beheerde hij ook de fietsenstalling waar ook vele hem van zullen kennen! Vanaf het begin is Meneer Vink enthousiast over Perron3, de plek waar hij vroeger heeft gewerkt en nu naar toe kan gaan voor een bakje koffie of wat lekkers. Dat vinden wij heel bijzonder! Daarom hebben we besloten een burger **speciaal naar Meneer Vink te vernoemen**. Perron3 heeft speciaal een burger samengesteld, die volgens ons Meneer Vink waardig was. Dit hebben we samen met zijn dochter en kleindochter geproefd en is door meneer Vink

dubbel en dwars goed gekeurd! Het is een heerlijke burger geworden met cheddarkaas, bacon, gebakken ei, sla, tomaat en ui. De burger is sinds februari 2017 verkrijgbaar in Beef en chicken, de voorkeur van Meneer Vink gaat uit naar de beefburger. Deze is lekker vol van smaak en tot de laatste hap heerlijk! Aldus Meneer Vink.

Vanaf nu is de burger ook verkrijgbaar met Crispy Chicken. Een speciale editie speciaal voor zijn 95ste (!!) verjaardag.

We wilde Meneer Vink nogmaals in het zonnetje zetten en hem iets speciaals voor zijn 95ste verjaardag geven. 11 maart is Meneer Vink jarig, 95 is een prachtige en bijzondere leeftijd. Net als meneer Vink zelf. Tot de dag van vandaag zijn wij nog steeds trots op deze prachtige samenwerking en daarnaast is de burger ontzettend populair. *Of je het verhaal kent of niet. Dat is toch gaaf!*

Hoe de hamburger de wereld veroverde....

De hamburger. Een icoon. De Amerikanen geloven graag dat het een Amerikaans icoon is. Zo worden er in the States 50 miljard (!) hamburgers per jaar gegeten.

De burger is eigenlijk populair over heel de wereld. Als je alle hamburgers die jaarlijks worden gegeten achter elkaar zou leggen, dan kun je 32 keer de wereld rond! Voordat de burger echter in Amerika arriveerde, heeft de burger de hele wereld doorkruist en kleine

Hoe de burger de wereld verovernde...

.....De strijders uit het leger van Dzjengis Khan in Mongolië stopten namelijk een stuk rundvlees tussen hun zadel en het paard. Hierdoor werd het vlees mals gemasseerd, zodat ze het rauw konden eten. De Mongolen brachten tijdens hun Russische veroveringen het vleesgerecht mee. De Russen keken het kunstje af van de Mongolen en voegden er ei en ui aan toe voor een vollere smaak. Zon ontstond de Steak Tartaar.

HAMBURG, DE NAAMGEVER

Op hun beurt namen Duitse soldaten het idee over van de Russen. Zij waren fan van het malse rundvlees en namen het mee naar huis. Hamburg was als belangrijke havenstad aan de Baltische Zee één van de eerste plaatsen waar het platte en rauw gegeten rundvlees populair werd. Echter vonden ze in het Duitse Hamburg dat die rauwe 'tartaar' veel lekkerder was als het licht opgebakken werd. En die 'Hamburger Steak' veranderde al gauw in 'de hamburger'.

De burger emigreert naar de States | Volgens de meeste Amerikanen begon de geschiedenis van de hamburger pas echt toen Duitse immigranten het gerecht meenamen naar de VS. Delmonico's in New York zette in 1830 als eerste de hamburger steak op de kaart, maar nog zonder broodje. Het broodje om de hamburger deed pas rond 1900 zijn intrede.

Nu claimt natuurlijk iedere Amerikaan dat hij de eerste was, die de burger zoals we 'm nu kennen, bedacht heeft. Zo ook de Deense kok Louis Lassen, met zijn lunchkraam Louis' Lunch uit New Haven (Connecticut): Eén van de klanten van Louis' Lunch uit New Haven bestelde een steak to go. De kok had geen idee hoe de man het anders op kon eten en stopte de steak tussen twee boterhammen.

Wie nu de enige echte uitvinder is weten we nog steeds niet helemaal zeker.

De hamburger werd snel populair en verspreidde zich als een razende over de Verenigde Staten. Dit succes was te danken aan het feit dat men nu een steak staand of lopend kon eten, zonder bord en zonder bestek.



Later ontstonden er greasy spoons. Goedkope restaurants waar alleen gefrituurd en gebakken werd. Hier stonden dan ook met name de hamburgers op het menu, want burgers waren makkelijk te bereiden en je kon veel hamburgers tegelijk op een bakplaat kwijt. Eén kok kon prima een groot aantal gasten bedienen. De greasy spoons zorgden ervoor dat steeds meer Amerikanen goedkoop uit eten konden en iedereen een Hamburger kon eten.

OP HET NIPPERTJE ONTKOMEN AAN RIGOUREUZE NAAMSVERANDERING

Huh?? Had de hamburger bijna geen hamburger meer geweest?? Ja! In de Eerst Wereldoorlog noemden de Amerikanen hun geliefde burger toch liever 'de Liberty Sandwich' in plaats van hamburger. Waarom? Het mocht absoluut geen Duitse naam hebben.



The XXL Triple Burger Contest

Hoe snel kun jij de XXL burger verslinden?

De burger bestaat uit wel 3 lagen. Dat betekent 3 keer een 100% 150 gram beef burger, 3 lagen cheddardaas en 2 burger buns. We hebben al het groen weg gelaten, de echte burger lover wil het vlees proeven met zo min mogelijk 'poespas'. Een flinke hap, dat is het wel, maar voor de echte burger lover is dit een droom die uitkomt. Het record van het verslinden van de burger staat op dit moment op 3:19:35 min door Charlie Egberts de Expert Burger tester.

Charlie verteld ons 'die 450 gram, daar zag ik eerst wel tegen op! En het formaat is ook niet mis. Maar uiteindelijk is het kauwen het gene wat het lastig maakt. De smaak van de burger is heerlijk, dus die 450 gram is het probleem zeker niet. Als je snel kunt kauwen kun je mijn tijd misschien wel verbeteren'. Tot nu toe blijft Charlie ongeslagen en hebben nog niet veel burger liefhebbers een tijd neer kunnen zetten die zijn record bord waardig vonden verteld Jessica. Wel wordt de burger heel vaak besteld, dus iedereen is vast stiekem aan het oefenen.

Wil jij je aan de burger wagen, breng een bezoekje aan Perron3 en laat je tijd opnemen dit kan op elke vrijdag en zondag. De snelste burger verslinder komt aan de wall of fame en ontvangt een leuk, toepasselijk prijsje.

Elke deelname is al een hele prestatie, daarom ontvangt iedere deelnemer een oorkonde. Zodat jij aan ieder kan bewijzen dat je deze burger hebt weggewerkt en als leuk aandenken natuurlijk.

Loopt bij jou al het water in je mond? Je kunt de burger ook online of telefonisch bestellen, dan kun je thuis alvast aan oefenen.



YES! De Perron & Gouda burger keren terug!

De gasten van dag 1 moeten deze burgers kennen. De Perron burger en de Gouda burger waren DE favorieten in de eerste dagen van Perron3. Perron3 vernieuwd het menu zo'n 3 a 4 keer per jaar waardoor een aantal gerechten soms plaats moeten maken voor nieuwe gerechten. Zo ook de Perron en Gouda burger, en daar zijn veel gasten blij mee.

Hoe zijn de burgers ontstaan en waarom zijn ze terug? Eqbal, eigenaar van Perron3 legt uit: 3 a 4 keer per jaar veranderen we ons menu. Dit doen we om het voor onze gasten leuk te houden maar ook zeker voor ons zelf. We vinden het leuk om te experimenteren in de keuken en daar komen hele leuke en lekkere ideeën uit. Tijdens onze brainstormsessies waren we aan het denken over nieuwe burgers. Waarbij we ineens moesten denken aan onze Perron burger en de Gouda burger. Hier is eigenlijk best vraag naar, ookal staan ze al een tijdje niet meer op het menu een aantal verzoeken staan al een tijdje op de ideeën lijst. Daarnaast zijn het super lekkere burgers en zijn ze leuk om te maken, dus why not! We zetten ze gewoon terug op het menu en ik weet zeker dat we daar een aantal van onze gasten erg blij mee gaan maken. Voor de gasten die deze burgers nog niet eerder op het menu hebben gezien, zijn deze burgers zeker het proberen waard! De Perron burger is een burger met champignons, ui, tomaat, sla en burger saus. Echt een lekkere combi. De Gouda burger heeft zijn naam natuurlijk niet zomaar. Dit is een burger met een lekkere plak goudse kaas en een gegrilde paprika. Die combie is echt top! Dus burger lovers, speciaal voor jullie. *They are back.* Aldus Eqbal.

De Falafel burger, is echt heel erg lekker!

Falafel (Arabisch: الفالافل) is een Arabisch gerecht. Het is een gerecht bestaande uit gefrituurde balletjes van gestampte kikkererwten en/of tuinbonen.

Volgens sommigen is het bedacht door Kopten in Egypte om in de vastentijd als vleesvervanger te dienen.

Falafel is een goede vlees vervanger en daarom dus een goede EN lekkere optie voor een vegetarische burger. Waarom is falafel een goede vleesvervanger?

Peulvruchten zijn door hun hoge eiwit-, vitamine- en ijzergehalte een goede vleesvervanger volgens het Voedingscentrum. In sommige opzichten zijn peulvruchten zelfs een betere keuze dan vlees: ze bevatten namelijk geen verzadigd vet en veel vezels. Naast dat de burger vegetarisch is, is de burger ook gewoon ontzettend lekker!

Perron3 serveert de falafel burger met sla, komkommer en tzaziki, een lekkere frisse yoghurt dressing met knoflook en komkommer. Dit maakt de burger lekker fris!



Nieuwe Friet trend and we love it!

Een nieuwe trend in de frietwereld. Friet met toppings! Ambachtelijke friet waar je je vingers bij aflikt en dan ook nog eens met een verrukkelijke topping. Dit is één en al genieten.

Ook Perron3 heeft een aantal friet met toppings toegevoegd aan het menu. De friet met bolognesaus is wel een hele speciale. 'Ik denk dat we heel veel bolognese lovers blij gaan maken met deze combi' vertelt Eqbal' eigenaar van Perron3. Onze bolognesaus wordt huisgemaakt door mijn vader met zijn geheime recept. De bolognesesaus valt goed in de smaak, dus ik verwacht dat vele bolognese liefhebbers zich toch ook eens zullen wagen aan dit bijzondere frietje!

Naast het frietje met bolognese topping kun je ook kiezen voor een frietje met parmaanse kaas en bosui. Tja, dat wordt lastig kiezen! Ze klinken beide erg lekker!

Wist je trouwens dat Perron3 aangesloten is bij het Friet bakkersgilde? Het frietbakkersgilde is een initiatief van Meesters van de Friet en heeft als doel ambachtelijke frietbakkers te verbinden met elkaar en het imago van verse friet te beschermen. Niet alle friet die verkocht wordt als ambachtelijke friet is huisgesneden zoals Perron3 dat doet. Samen met andere friethuizen zorgen ze ervoor dat het ambacht ook echt het ambacht blijft. Want zeg nu eerlijk, dat verschil proef je echt wel! Perron3 maakt de friet met veel plezier en daar zijn wat spierballen bij nodig. Zij dragen dan ook met trots het Gilde van het ambachtelijke friet bereiden. *Tof hel!*



Burgers voor de lens

Speciaal voor jou een aantal burgers op een rij om van te kwijlen! Waar de meeste gasten kiezen voor een beef burger, zijn ook de chicken burgers zeker een aanrader. Heerlijke verse huis gemarineerde kipfilet heet van de grill. Smullen toch!



CHICKEN CHEESE BURGER



GRILLED VEGGIE BURGER



DOUBLE CHEESE BURGER



CRISPY CHICKEN BURGER



CHICKEN BURGER



CHEESE BURGER (BEEF)



KIDS BEEF BURGER



GOUDA BURGER



PERRON BURGER

Heb jij een tegek burger recept of een super tof idee voor een burger? Laat het ons weten, ideeën zijn