

PERRON3

→ *Food & Drinks* ←

Maak kennis met je nieuwe favoriet! Friet met topping

Lees er alles over op pagina > 3



Milkshakes

De ijskoude dorstlesser

Yes! Daar zijn ze dan, milkshakes op het menu van Perron3. Ijskoud uit een gloednieuwe machine.

Een milkshake is een lekkere dorstlesser tijdens warm weer. Maar stiekem vinden we allemaal dat een milkshake heel het jaar door kan. Lekker bij een portie ambachtelijke friet en een burger. Hier krijg je een beetje een Amerikaans gevoel van. Waar komt de milkshake eigenlijk vandaan?

Verder lezen op pag.2 >



Het begin van de milkshake history

De negentiende eeuw, het begin van de milkshake history. De oudste beschikbaar gedrukte verwijzing naar de milkshake in de Verenigde Staten was in 1885. De milkshake van toen bevatte whisky en werd zonder ijs geserveerd. In 1887 werden dranken gemaakt van 'malted milk' populair. De dranken waren speciaal ontworpen voor het versterken van de diëten van oudere volwassenen en kinderen. Er bestonden veel variaties op de soort drank, waaronder een variant met een rauw ei. Het complete recept van een drank gemaakt van malted milk is nog niet achterhaald. De milkshake zoals we die vandaag de dag kennen heeft vele ontwikkelaars gehad, maar degene die het bevroren drankje op de kaart zetten was Ivar "Pop" Coulson. Coulson werkte bij een Walgreens in Chicago. In 1922 experimenteerde hij met verschillende variaties van malted milk. Een van die variaties bevatte ijsbolletjes. Deze drank bleek erg populair, vooral onder jongeren. De eerste milkshakes werden met de hand gemaakt. Zelf milkshakes maken kostte dus erg veel moeite.

Maar, rond 1922, dezelfde tijd dat de milkshake aan populariteit won, werd de motorische blender uitgevonden. Dit zorgde ervoor dat het erg makkelijk werd om zelf milkshakes te maken. De uitvinding van de motorische blender heeft zeker bijgedragen aan de populariteit van de milkshake. Rond dezelfde tijd werd de gemotoriseerde blender uitgevonden. En in 1954, had Waring een miljoen blenders verkocht. Milkshakes waren zelfs gemakkelijker te maken thuis dan in restaurants. Een andere uitvinding die het maken van milkshakes vergemakkelijkte, is de Multimixer. Het apparaat kan vijf milkshakes in één keer maken. In 1954 hielp McDonald's oprichter Ray Kroc het ontwikkelen en verkopen van de Multimixer. Een machine die vijf milkshakes in één keer kon maken. De Multimixers werden enorm populair in restaurants (Amerikaanse) en fast-food restaurants, zoals de McDonalds keten die Kroc uiteindelijk heeft getransformeerd tot een internationaal fenomeen.

Bron: Gastropedia.nl



Pasta di Perron3! Foodlover stories.

Een pasta verhaal van Jessica:

...Je krijgt spontaan keuzestress bij het zien van de menukaart van Perron3. Op een goede manier dan natuurlijk. De keuze is reuze! Als je dan eenmaal besloten hebt om voor een lekkere pasta te gaan, moet er nog gekozen worden uit welke pasta van het brede aanbod. Ze zien er allemaal heerlijk uit en bovendien zijn alle pasta's bereid met verse ingrediënten en dat ook nog eens voor je neus bereid. Ik moet me het kwijlen bedwingen.. Verser kan niet. De geur van gegrilde gamba's bereiken mijn neus. JA! dat wil ik, een pasta met gamba's. Ik kan kiezen uit 3 verschillende opties. Ik ga all-in en kies voor de pasta gamba tonno. Gamba's, tonijn, tomaten saus, groenten en olijven. Ik wil gewoon alles. Ik bestel mijn pasta bij de aardige dame achter de kassa. Het water loopt me in de mond, wat ik probeer te verbergen met een vriendelijke glimlach. Ik geef mijn bestelling door en ga aan tafel zitten. Ik kan het niet laten steeds een blik te werpen op de keuken. Zijn dat mijn gamba's? Zie ik daar tonijn? Is dat de tomaten saus, ja hoor! It's al there.. oke, act normal. In mijn ooghoek zie ik de crew mijn plateautje klaarmaken. Ik wrijf nog net niet met mijn handen in elkaar. Ik kan mijn enthousiasme met moeite bedwingen. Het plateau wordt voor mijn neus gezet. Eet smakelijk, geniet er van! zegt de aardige jongen van de Perron3 crew. Thanks, dat gaat vast lukken, ik vervolg net iets te enthousiast met ...Pasta di Perron3! Ik floep het eruit met een vaag geprobeerd italiaans accent. En we lachen beiden.. Man, ik word zo gelukkig van eten. I just can't help it.

Ingestuurd door: Jessica

Ook een stukje schrijven voor onze nieuwe krant?
Stuur een mailtje naar: info@perron3.com



7x Pasta weetjes!

Wist je dat... er meer dan 600 soorten pasta over de hele wereld bestaan!

Wist je dat... De spaghetti lepel dient om de hoeveelheid spaghetti voor 1 persoon af te meten? (de lepelachtige vork met een gat in het middel... nee he! hihih)

Wist je dat... Spaghetti goed werkt tegen een kater. Volgens de Italianen voorkomt een bordje spaghetti met knoflook, olie en chilipeper dat je je de volgende dag belabberd gaat voelen.

Wist je dat... in Japan de langste pasta sliert ooit gemaakt is. Deze sliert was maar liefst 3776 meter lang!

Wist je dat... De meeste pasta (uiteraard) wordt geproduceerd in Italië, maar dat Amerika en Brazilië er ook wat van kunnen.

Wist je dat... Een Italiaan gemiddeld 26 kilo pasta per jaar eet!

Wist je dat... De populairste pastagerechten: spaghetti bolognese, macaroni met kaas en lasagne zijn.

Burgers voor iedereen

Bij Perron3 vinden we het belangrijk dat iedere burger liefhebber bij ons terecht kan. Zo kun je kiezen uit, gegrilde kipburgers, rundvleesburgers en crispy chickenburgers. Ook als je liever geen vlees eet, kun je genieten van een heerlijke vis burger of als je vegetarisch eet een vegetarische cheeseburger. De vegetarische burger was een uitdaging, maar we hebben een toppertje gevonden! Daarnaast zijn al onze burgers en gerechten halal. Kortom, voor iedereen keuze genoeg. Mocht er dan toch iets zijn, een dieët wens of een allergie? Laat het ons weten!



#burgerlovers
#halal
#vegetarian

Nieuwe favoriet: Friet met topping

Friet met toppings zijn sinds het vorige menu DE nieuwe favoriet. In een interview met de *Snackkoerier* vertelt Eqbal je alles over onze ambachtelijke friet met bolognese topping.

Eqbal Mangal 'waagde' zich lange tijd niet aan friettoppings. 'Wij zijn vooral befaamd om onze verse, zelfgemaakte friet. Daar wilde ik de focus op houden', zegt de ondernemer. Toen hij van steeds meer klanten de vraag kreeg of hij ook friet met toppings serveerde, ging Mangal overstag.

Sinds enkele maanden staan twee soorten friet met topping op de menukaart: een friet met Parmezaanse kaas en bosui en een 'Frietje Bolognese'. Deze laatste variant is de absolute hardloper. 'Spaghetti bolognese is al jaren één van onze toppers. Door de bolognesesaus te serveren met onze friet, combineren we het beste van twee werelden.'

Veel verse groenten

De bolognesesaus is huisgemaakt. Mangals vader bereidt twee tot drie keer per week zo'n 15 kilo verse saus. 'Hierin gaan rundergehakt, bolognesekruiden, tomatenpuree én een heleboel verse groenten: uien, courgette, bleekselderij, wortel, prei en knoflook. Deze groenten geven de saus een stevige bite. Ook blijft de saus hierdoor op de friet liggen. We maken het 'Frietje Bolognese' af met een flinke lepel Parmezaanse kaas.' De krokante friet en de smeuge saus vormen volgens de ondernemer een perfecte combi. 'Het is echt een smaakexplosie, vooral vanwege de vele kruiden en groenten in de saus.'

Publicatie door Ank van Lier - *Snackkoerier*



Beeld: Fotobureau Roel Dijkstra

Wanneer je niet kunt kiezen.....

Je had eigenlijk besloten om voor gezond te gaan, het is eigenlijk morgen pas cheatday. Je hebt eigenlijk trek in een burger, maar je zou eigenlijk een salade nemen, er is keuze uit zoveel lekkers. Keuzestress! Wij van Perron3 snappen je helemaal. Daarom hebben we de oplossing voor jou op de kaart gezet. De Hamburger salade! Heerlijke salade MET hamburger en ZONDER schuldgevoel. Thank us later!



Club Sandwich de all time favorite

De club sandwich heeft inmiddels zijn plekje veroverd op de kaart. Een 3 laags gestapelde sandwich met huisgemaakte chips is sinds zijn verschijning op het menu ongekend populair.

Onze club sandwich kip is wel echt het juweeltje. De kip marineren we zelf, deze bakken we en snijden we in lekkere dikke plakken. Dit maakt de clubsandwich extra indrukwekkend hoog! Ook bereiden we de spread volgens ons eigen recept. Maar die houden we lekker geheim!

High Snack

De hartige variant voor de niet zo zoetkauw. Een keer iets anders proberen, of ben je niet zo van de zoete hapjes? Probeer dan eens onze high snack! Gezellig ongegeneerd snacken. Wij serveren een high snack plank met diverse lekker snacks, home made chips, mini friet met toppings en verschillende lekkere sausjes. Laat je verrassen en probeer verschillende combinaties uit onze keuken. Inclusief een drankje naar keuze natuurlijk! Kun je er geen genoeg van krijgen? Bestel dan een refill naar keuze van ons high snack mini menu.

Elke dag mogelijk tussen 13:30 en 16:30 uur.

Mogelijk vanaf 2 personen, alleen mogelijk op reservering minimaal 1 dag van te voren. Prijs per persoon: €9,75 p.p.



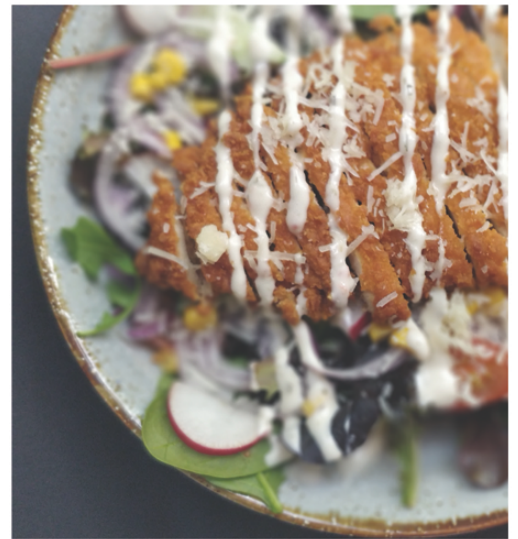
We love Crispy!

Waarom we knapperig eten zo lekker vinden

Het is duidelijk, de Crispy Chicken is DE nieuwe favoriet. Op een burger in een wrap en zelfs in een salade! Maar wat het is nu precies wat een Crispy Chicken zo lekker maakt? Dat de smaak goed is, daar zijn we het over eens! Zeker in combinatie met knisperende sla, cheddarkaas en een lekkere saus. Maar wist je dat wij ook onbewust extra genieten van iets knapperigs? Knapperigheid is tijdelijk. Voor de meeste levensmiddelen is het watergehalte bepalend. Als een wortel bijvoorbeeld vers geoogst is, zit deze nog helemaal vol met water en staat de wand

onder spanning. Na verloop van tijd neemt het watergehalte in de cel af en veranderen eigenschappen van de celwand. Een slap worteltje is dus een oud worteltje. Zo registreren onze hersenen dat. Knapperigheid wordt dus automatisch geassocieerd met versheid. Dat is dus ook waarom we knapperig voedsel onbewust extra lekker vinden! Denk maar eens aan chips, friet, appels, en druiven. Als ze niet knapperig zouden zijn, vinden we het vaak helemaal niet lekker.

Bron: NCR.nl Viola Lindner



Foodlover stories Hamburger lover in de dop

Perron3 was nog maar net geopend. Mijn kleinzoon Matts (4 jaar) en ik maakte een ritje met de trein vanuit Gouda om opa's bestickeringswerk te bekijken bij Perron3. Matts wilde dolgraag een burger proberen en dat bleef niet onopgemerkt. Met volle overtuiging zetten Matts zijn tanden in de burger, de burger kwam nog net niet van oor tot oor! Toevallig was de huisfotograaf van Perron3 aanwezig en zag kleine Matts ontzettend smullen van zijn burger. De kleine hamburger lover in de dop werd vastgelegd op camera en daarna nog een aantal keer gebruikt op flyers en social media. Ik als oma natuurlijk super trots! En Matts.. vraagt nog geregeld wanneer we weer een bezoekje brengen aan Perron3. *Ingestuurd door: Lucie*

Ook een stukje schrijven voor onze nieuwe krant?
Stuur een mailtje naar: info@perron3.com

Hamburger top 3

De lekkerste burgers, rijkelijk belegd en upgraden to the max. Eet de burger precies zoals jij hem wilt! Wij snappen dat je je tanden zo snel mogelijk in een burger wil gaan zetten, maar welke van de velen moet je kiezen? Wij zochten het voor je uit, dit is DE top 3 van de Perron3 Burgers. De absolute nummer 1 is de Double Trouble XL Burger, de burger voor de echte burger lover. Met maar liefst 2 burgers van 150 gram en 4 plakken cheddarkaas en bacon is dit een flinke burger! De naam is natuurlijk ookal veelzeggend! Als burger liefhebber is dit formaat burger natuurlijk geen probleem.. toch? De nummer 2, De Mister Vink Chicken burger. Vernoemd naar Meneer Vink, die vroeger in het stationspand werkte. Perron3 en Meneer Vink hebben een speciale band. Dit is een burger met een verhaal. Last, maar zeker not least, de Crispy Chicken. Eigenlijk ooit op de kaart gekomen als tijdelijke burger na een recepten burger contest. Maar deze sloeg zo goed aan, dat de burger op het menu is gebleven! Nou, veel plezier bij het kiezen van je burger. Hoe dan ook zal hij je vast smaken! Enjoy!

