



## Raclette-Service

# Alles für einen gelungenen Raclette-Anlass

Ob ein Familientreffen im kleinen Kreis oder ein Anlass von bis zu 1'000 Personen – bei uns können Sie Turbo-Raclette-Öfen mieten und vom Raclette über die Kartoffeln bis hin zu Kaffeerahm für Ihren Anlass bestellen.

Profitieren Sie von unserer Erfahrung und lassen Sie sich spezifisch für Ihren Anlass von uns beraten!



# Raclette

Das MIBA-Raclette wird ausschliesslich aus nordwestschweizer Milch hergestellt. Es ist erhältlich als ganzer Laib, Laibe in verschiedene Grössen geschnitten oder als Scheiben. Unsere Empfehlungen für Ihren Anlass:



## Raclette in Scheiben geschnitten

Ideal für den Turbo-Ofen

(Scheiben à ca. 90g)

oder für zu Hause (Scheiben für den Tischgrill à ca. 70g)



## Raclette 1/2 Laib (ca. 3 kg)

Ideal für den Gas-Ofen Tenag oder den Ofen Ambiance

# Beilagen



Kartoffeln Sack à 10 kg oder à 1 kg

Silberzwiebeln Beutel à 4 kg

Cornichons Beutel à 4 kg

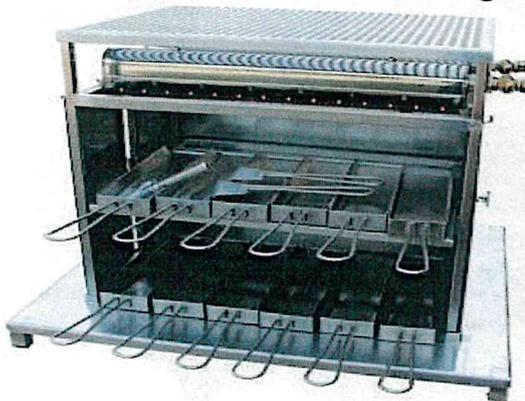
Maiskolben Glas à 1.36 kg

Gewürzmischung Dose à 260 g oder 43 g

# Unsere Mietöfen

## **Turbo-Raclette-Ofen: für Raclette in Scheiben** (Miete CHF 95.- Mindestmenge ab 20 kg Käse geschnitten, kann NICHT retour gegeben werden)

- Ideal für grosse Anlässe im In- und Outdoorbereich
- Leistung: 360 Portionen/Std., Ofengrösse ca. 70 x 55 cm
- Elektrobetrieb: 2 Heizschlangen à 2200 Watt/230 Volt à 10 Ampere
- Gasbetrieb (Einsatz nur im Freien möglich): geringer Verbrauch
- Zubehör: 12 Schalen, 2 grosse Schaber, 1 Raclette-Schneider



### Vorteile

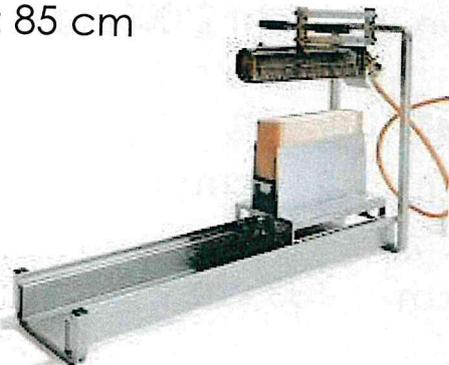
- durch 1-2 Person(en) bedienbar
- alle Portionen sind gleich gross
- kein Käseverlust
- leicht zu reinigen

## **Gas-Raclette-Ofen Tenag: für eckige Raclette-Laibe** (Miete CHF 48.- Mindestmenge ab 6 kg Käse)

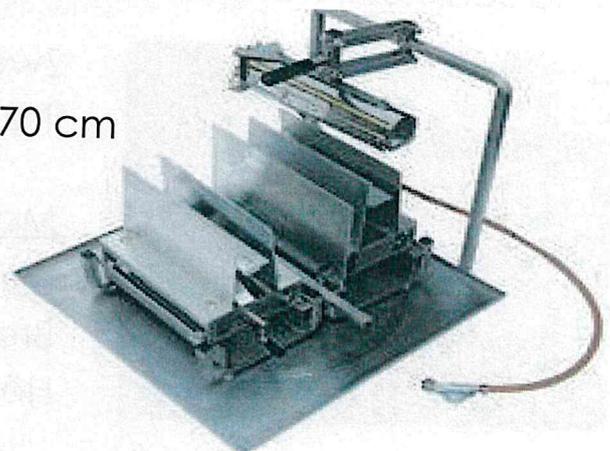
Gasbetrieb für den Outdoorbereich

- Leistung (Einzel): 100 Portionen/Std.
- Zubehör: 1 Schabmesser

Einzel  
Länge: 85 cm

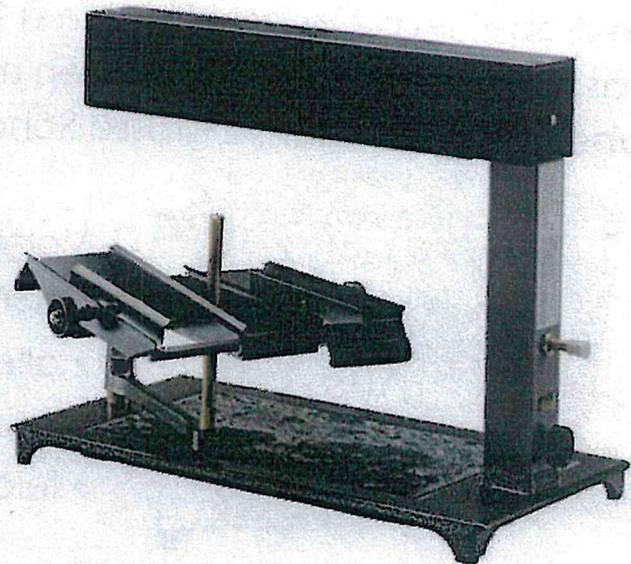
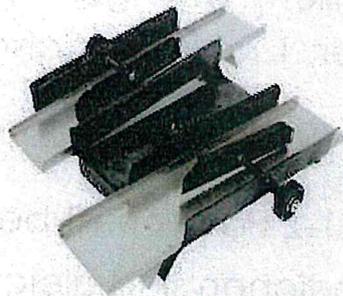


Doppel  
Länge: 70 cm



## Ofen Ambiente: für runde oder eckige Raclette-Laibe (Miete CHF 48.- Mindestmenge ab 6 kg Käse)

- Für kleinere Anlässe im Indoorbereich
- Leistung: 60 Portionen/Std.
- Elektrobetrieb: 1 Heizschlange à 2200 Watt/230 Volt
- Zubehör: 1 Schaber, 1 Messer,  
2 Verlängerungsschienen:



## MIBA-Kühlanhänger (Preis pro Woche CHF 150.- ohne MwSt.)

Mieten Sie den Kühlanhänger für den Transport von grossen Mengen und als praktischer Kühlraum vor Ort (2-10° Grad; 230 Volt).

Inklusive Anhängersteckdose 11-polig, Adapter für 7-polige Steckdosen und Schlüssel. Transport bedingt ein Fahrzeug mit Anhängerkupplung.



Zwei Achsen; Leergewicht 720 kg, Nutzlast 1'280 kg, Gesamtgewicht 2'000 kg

<u>Masse</u>	<u>aussen</u>	<u>innen</u>
Länge	380 cm	244 cm
Breite	200 cm	140 cm
Höhe	250 cm	180 cm