Sie planen eine Feier und möchten Ihren Gästen etwas Außergewöhnliches bieten?

Sie möchten wissen, was Sie essen und wie es zubereitet wird?

Wir kochen für Sie ... was Sie wollen ... wo Sie wollen

Mit unserer mobilen Küche sind wir absolut unabhängig und können Ihre Gäste in fast jeder Umgebung bewirten.

Alles wird frisch vor Ihren Augen zubereitet

Unser Kochgerät

Kärcher TFK 250

Abmessung Betrieb: $5.200 \text{ mm} \times 4.780 \text{ mm} \times 2.625 \text{ mm}$

Länge Trailer: 3.970 mm Leergewicht: 2.050 kg

Zul. Gesamtgewicht mit Trailer: 2.000 kg

Spurbreite: 1.908 mm

Kochkapazität: 250 bis 600 Personen

Feldküchenbrenner: für gasförmige Kraftstoffe

Garverfahren:

Kochen, Druckkochen, Sieden, Dünsten, Dämpfen, Schmoren, Braten, Druckbraten und Backen

Ausstattung

Druckkochkessel: 2 × 150 Liter Druckbratkessel: 2 × 55 Liter Warmwasserkessel: 2 × 22 Liter Brat- und Backrohr: 2 × 78 Liter Brenner: 4 Stück Gasbrenner

Unsere Feldküche ist mit einem Planenaufbau versehen, der während des Transports vor Verschmutzung schützt und aufgeklappt als Dach dient.







Mallek und Buhl GbR Hakenberg 9 34471 Volkmarsen

www.küche-on-tour.de Telefon: 0177 / 2825000

Ob in der freien Natur oder bei Ihnen zu Hause

Wir bringen die Waldecker Küche zu Ihnen

Geburtstagsfeier, Firmenjubiläum oder Großveranstaltung unsere mobile Küche in fast überall einsetzbar.

Unser Anhängerkochsystem ist ausgestattet mit zwei Backöfen, zwei leistungsfähigen Bratpfannen und zwei doppelwandigen Kochkesseln.

Nur Trinkwasser ist erforderlich.

Ob Sie nun einen zünftigen Eintopf oder ein einfaches Gericht für bis zu 500 Portionen wünschen

Auch ein ganzes Menü für bis zu 200 Personen ist möglich.

Sprechen Sie uns an

Vieles ist möglich!

Lassen Sie sich von uns beraten.

Telefon: 0177 / 2825000

