

WINTERZAUBER SCHNEEPALAST

BRANDBOXX | BERGHEIM 2026

20. NOVEMBER – 22. DEZEMBER



*Weihnachten ist das, was bleibt,
wenn alles perfekt war.*

Und mit der Chef Partie beginnt IHR Weihnachten dort,
wo stimmungsvolle Atmosphäre auf perfektes BIO-Catering trifft.

Mitarbeiter begeistern - Kunden beeindrucken - sich selbst eine Freude machen.



UNSERE PHILOSOPHIE
*Ihnen ein 100 % nachhaltiges
kulinarisches Erlebnis bereiten.*



IHR WEIHNACHTSANGEBOT:

Unternehmen:
UID-Nr:
Ansprechperson:
Kontakt:
Straße:
PLZ, Ort:

Veranstaltung:
Veranstaltungsort: BRANDBOXX Moosfeldstraße 1 - 5101 Bergheim bei Salzburg
Datum:
Gästezahl:

LASSEN SIE SICH VON UNSEREM ANGEBOT INSPIRIEREN.

Wir sorgen dafür, dass Ihre Gäste, genussvoll tafeln können und Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Ereignis wird. Viel Genuss und Freude beim Entdecken unseres Paketes, selbstverständlich berücksichtigen wir gerne Ihre individuellen Wünsche und stehen Ihnen beratend bei Fragen und Wünschen jederzeit zur Seite.

IHRE ANGEBOTSINHALTE:



- Aperitif Empfang
- Unser Menüvorschlag
- Getränkesortiment
- Late Night Snackbar
- Die After Party
- Allgemeine Informationen
- Mitarbeiter Aufwand
- Mobiliar & Equipment



Die angebotenen Preise sind inklusive Mitarbeiterkosten. Zusätzlich in Anspruch genommene Serviceleistungen werden nach tatsächlichem Aufwand in Rechnung gestellt (siehe AGB)

Warum wir der perfekte Partner für Ihre Weihnachtsfeier sind.

1

Chef Partie | EIN UNTERNEHMEN DER BIRNGRUBER GASTRONOMIE GMBH

Produktionsstandort: Am Messezentrum 6 | A-5020 Salzburg
Firmensitz: Lindenweg 11 | A-5310 Mondsee | T +43(0)6232 36093 40 |
office@chefpartie.at | www.chefpartie.at | www.voi.bio



DAS KONZEPT »VOI.BIO«

Unser Konzept „VOI.bio“ die Premiummarke der Chef Partie, beinhaltet eine außergewöhnlich hochwertige Küche, die ausschließlich aus bio- logisch angebauten und nachhaltig produzierten Zutaten besteht. Alle Gerichte werden mit größter Sorgfalt zubereitet und präsentiert. Die Wahl der Speisen umfasst eine große Auswahl an regionalen, heimischen und pflanzlichen Optionen, darunter auch vegetarische und vegane Gerichte. Sie bietet auch glutenfreie Optionen für Personen mit diätetischen Einschränkungen oder Vorlieben an.

Unsere Küche hat sich auf gesunde, biologische und nachhaltig gewonnene Lebensmittel spezialisiert. Der Fokus liegt auf der Kreation von Gerichten, die sowohl nahrhaft als auch köstlich sind, mit frischen Zutaten von lokalen Produzenten.

Die Speisekarte bietet eine Auswahl an raffinierten hochwertigen Gerichten, die auf saisonalen Produkten basieren. Hier wird besonderer Wert auf frische Aromen, erstklassigen Geschmack und ästhetisch ansprechende Präsentation gelegt. Die Zutaten stammen von Bauernhöfen oder Produzenten in der Umgebung und sind frei von chemischen Zusätzen.

UNSERE ZERTIFIKATE



SLK & BIO AUSTRIA

Als zertifizierter Bio-Betrieb versprechen wir Ihnen nicht das Blaue vom Himmel, sondern das Grüne aus der Erde. Es ist unsere Leidenschaft, Sie und Ihre Gäste mit regionalen saisonalen 100%igen Bio-Köstlichkeiten zu verwöhnen.



GUT ZU WISSEN

Steht für die transparente Information der Herkunft von Fleisch sowie der Haltungsform bei Eiern und Eiprodukten. Wir garantieren, dass unsere Fleisch Spezialitäten von Tieren stammen die in Österreich geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden.



ÖSTERREICHISCHES UMWELTZEICHEN

Seit 2016 sind wir mit dem Umweltzeichen zertifiziert. Wir sind Ihr zuverlässiger Partner für die nachhaltige Planung und Umsetzung von Green Events.



GAUMEN HOCH

Nicht nur unser Gaumen freut sich, wenn unser Essen authentisch schmeckt und nachhaltig produziert wurde, sondern auch unsere Gesundheit und die Umwelt. Das Gaumen Hoch-Zeichen zeichnet Menschen und Betriebe aus, denen das ein Anliegen ist.

APERITIF EMPFANG

BITTE WÄHLEN SIE AUS UNSEREN 3 OPTIONEN

HERZERWÄRMENDES - AUS DER TASSE

- Wählen Sie zwischen WEISSEN und ROTEN GLÜHWEIN - ODER:
- Heiß und alkoholfrei - hausgemachter FRUCHTPUNSCH

WINTERZAUBER - SPRITZ

Ein prickelndes Erlebnis!

- It's Karma Cordial | Weißer Wermut | Prosecco | Soda | Grapefruit

APERITIF | FINGERFOOD

Herzhaft gefüllte MINI STANIZERL

Beef Tartar | Räucherfisch Mousse | Erdäpfelcremé (vegan)

Ihre Gäste werden herzlich mit einem Aperitif Ihrer Wahl empfangen. Selbstverständlich halten wir auch eine feine Auswahl an alkoholfreien Alternativen bereit.

Der ausgewählte Aperitif Drink und das herzhafteste Fingerfood wird fliegend von unserem Serviceteam durchserviert.

Warum wir der perfekte Partner für Ihre Weihnachtsfeier sind.

3

Chef Partie | EIN UNTERNEHMEN DER BIRNGRUBER GASTRONOMIE GMBH

Produktionsstandort: Am Messezentrum 6 | A-5020 Salzburg

Firmensitz: Lindenweg 11 | A-5310 Mondsee | T +43(0)6232 36093 40 |

office@chefpartie.at | www.chefpartie.at | www.voi.bio



BIO »WINTERZAUBER« MENÜ

WAHLWEISE EINGESTELLT - ODER ZUR SELBSTABHOLUNG

COUVERT (AM TISCH EINGESTELLT)

Ofenfrisches BIO Gebäck der Bäckerei Pföß - dazu:
mit Steinsalz verfeinerte BIO-Heumilch-Butter

VORSPEISE (EINGESTELLT ODER SERVIERT)

DUETT VON „SEE & ERDE“

Filet vom geselchten Räucherfisch auf
Buchenholz gegrilltem, marinierten
Sellerie dazu ein Rote Beete Gel
(auch vegan möglich)

SUPPENKESSEL (AM BUFFET)

DER WEIHNACHTSTOPF (vegan)

Kräftige Gemüsesuppe mit Perlgrauen,
Wurzelgemüse und frisch geschnittenen
Garten-Schnittlauch

HAUPTGERICHTE (AM BUFFET ZUR SELBSTBEDIENUNG)

FLUFFIGES POLENTA-PILZ SOUFFLÉ (vegan)

mit Kürbis und Ackergemüse vom Biohof Feldinger

GEBRATENE BAUERNENTE

mit einem Brischeknödel, aromatischen Apfel-Rotkraut und einer kräftigen Cranbeery-Jus

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF (frisch am Buffet tranchiert)

mit gebackener Kartoffelterrinen, ofenfrischem Feldgemüse und einer feinen Portwein-Soße

MONDSEER SAIBLING

auf einem papriziertem Kürbiskraut und Krenschäum

(AM BUFFET ZUR SELBSTBEDIENUNG) DESSERTS

CHEF PARTIE'S „WEIHNACHTSBÄCKEREI“

WARMER TOPFENSCHMARRN

aus der Gusseisen-Riesenpfanne dazu im Rumtopf eingelegte Waldbeeren

„CRÊPERIE“

Hauchdünne Palatschinken

wahlweise mit Vanilleeis | Zimteis | Nusseis | Staubzucker | Schlagobers | Schokoladensauce

VERFÜHRERISCHE CREMEN IM GLAS | Verschiedene Sorten

(auch vegan)

DAS GETRÄNKEPAKET

WEITERE GETRÄNKE AUSSERHALB DER PAUSCHALE ERHALTEN SIE AUF ANFRAGE UND GEGEN EINEN AUFPREIS.

ALKOHOLFREIE SCHANKGETRÄNKE

Mineralwasser, still & prickelnd
Fruchtsaft "Grapos" Apfel | Johannisbeere
Limonade "Grapos" Cola | Kräuterlimo | Bio-Holler

REGIONALE BIERE

Stiegl Hell / Stiegl Naturradler & Stiegl Freibier 0,0%, - Flasche

WEINE UND SCHAUMWEINE

Chef Partie's Bio-Hauswein weiß / Chef Partie's Bio-Hauswein rot
Frizzante "Bio & vegan" – Sektkellerei Szigeti

HEISSGETRÄNKE - BIO & FAIR TRADE

Kaffee- und Tee Spezialitäten

LATE NIGHT SNACK

Für den kleinen Hunger zur späteren Stunde vom Buffet zur Selbstbedienung

FEURIGER SALZBURGER GULASCHTOPF | KARTOFFELGULASCH

mit Rindfleisch und Gemüse
& ofenfrischen Gebäck

mit Gemüse (vegan)
& ofenfrischen Gebäck

Warum wir der perfekte Partner für Ihre Weihnachtsfeier sind.

5

Chef Partie | EIN UNTERNEHMEN DER BIRNGRUBER GASTRONOMIE GMBH

Produktionsstandort: Am Messezentrum 6 | A-5020 Salzburg

Firmensitz: Lindenweg 11 | A-5310 Mondsee | T +43(0)6232 36093 40 |

office@chefpartie.at | www.chefpartie.at | www.voi.bio



OPTIONALE ZUSATZLEISTUNGEN:

NACH DER WEIHNACHTSFEIER IST VOR DER WEIHNACHTSPARTY ...

DIE AFTER PARTY

Um den Abend gemütliche ausklingen zu lassen, stellen wir Ihnen eine große, einladende Bar inklusive Stehtische zur Verfügung.

Unser Servicepersonal betreut Ihre Gäste mit Getränken und wir erweitern unser Getränkesortiment mit zusätzlichen Spirituosen, wie Gin | Wodka | Whisky | Rum inklusive Beigetränken.

PREIS AUF ANFRAGE

ERGÄNZENDE ZUSATZPAKETE

Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat bei der Auswahl buchbarer Zusatzpakete zur Seite. Unser professionelles Partnernetzwerk deckt dabei sicherlich auch Ihre Wünsche ab. Teilen Sie uns Ihre Vorstellungen mit, und wir erstellen umgehend ein maßgeschneidertes Konzept für Sie.

NACHFOLGEND EINIGE UNSERER VORSCHLÄGE:

- Erweiterte Licht-, Video- und Tontechnik
- Professioneller DJ inklusive Pult oder Live-Musik
- Professioneller Showbarkeeper
- Erweiterte Cocktail-Barkarte
- Perchtenshows
- Fotobox inklusive Props
- Shuttle-Service

OPTIONALE ZUSATZLEISTUNGEN:

Give Away Goodie - ein süßer Gruß mit Stil

ALS SÜSSER ABSCHLUSS EINER GELUNGENEN FEIER MÖCHTEN WIR IHNEN UNSERER PRALINEBOX VORSTELLEN - EIN KLEINES ANDENKEN FÜR IHRE MITARBEITER:INNEN, DAS IN ERINNERUNG BLEIBT.

Mit viel Liebe und handwerklichem Können von unserem Chef-Pâtissier frisch gefertigt, sind unsere exklusiven VOI.bio Pralinen in der stilvollen Box ein besonderes Präsent für Ihre Gäste – Preis auf Anfrage.

Ob als stilvoller Abschiedsgruß oder kleine Aufmerksamkeit – die feine Auswahl in bester Bio-Qualität sorgt für einen genussvollen Abschluss. Elegant verpackt, machen sie jedes Event noch ein bisschen unvergesslicher.

Gerne versehen wir die Boxen mit Ihrem Logo als Aufkleber – schicken Sie uns einfach Ihre Datei zu. Auf Wunsch legen wir auch eine persönliche Botschaft bei. Fast alles ist möglich.



Bitte lassen Sie uns zeitnah wissen, ob wir die Pralinen Ihrem Angebot beilegen dürfen - wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung!

Warum wir der perfekte Partner für Ihre Weihnachtsfeier sind.

7

Chef Partie | EIN UNTERNEHMEN DER BIRNGRUBER GASTRONOMIE GMBH

Produktionsstandort: Am Messezentrum 6 | A-5020 Salzburg

Firmensitz: Lindenweg 11 | A-5310 Mondsee | T +43(0)6232 36093 40 |

office@chefpartie.at | www.chefpartie.at | www.voi.bio



IMPRESSIONEN = DIE AUSSTATTUNG IHRER WEIHNACHTSFEIER

Wir verwandeln die Brandboxx in einen romantischen Wintertraum. Festlich gedeckte, lange Tafeln und edle weiße Buffetbereiche runden das Gesamtbild ab. Die Dekoration soll an einen Schneepalast erinnern. Das Farbschema ist Kristall, Silber, Weissgold, Anthrazit.



X-MAS PAKET

SCHNEEPALAST

- Aperitif Empfang – Snacks
- Bio Weihnachtsmenü 4-Gang
- Getränkepaket inkl. Aperitif Drink, für 7h (18-01 Uhr)
- Late Night Snack Buffet
- Mobiliar, Tischwäsche & Ausstattung (Bar- & Buffetinfrastuktur)
- Cateringpauschale (Service- & Küchen- & Buffetequipment)
- Dienstleistungsanteil - Auf- & Abbau, Transport & Veranstaltung 18-01 Uhr (Inklusive je 1h Vor- & Nachbereitungszeit)
- Weihnachtliche Raum- & Tischdekoration
- Betriebskosten und Endreinigung
- Locationmiete - inkl. Grund-Technik

X-MAS PAKET

PREIS AUF ANFRAGE

FRÜHBUCHER-BONUS:

-5% - gültig bis 30.06.2026

SUPER-FRÜHBUCHER-BONUS:

-10% - gültig bis 30.04.2026

LASSEN SIE SICH VON UNSEREM ANGEBOT INSPIRIEREN.

Wenn Sie das X-MAS Paket am Montag, Dienstag oder Mittwoch im Zeitraum vom 20. November bis 22. Dezember 2026 buchen, gewähren wir Ihnen 10% Rabatt auf den regulären Paketpreis.

Bitte beachten Sie, dass für Dienstleistungen an Feiertagen – wie zum Beispiel am 8. Dezember – die kollektivvertraglichen Sonderregelungen gelten und diese zusätzlich in Rechnung gestellt werden.

Weihnachten ist das, was bleibt, wenn alles perfekt war.

Warum wir der perfekte Partner für Ihre Weihnachtsfeier sind.

Chef Partie | EIN UNTERNEHMEN DER BIRNGRUBER GASTRONOMIE GMBH

Produktionsstandort: Am Messezentrum 6 | A-5020 Salzburg

Firmensitz: Lindenweg 11 | A-5310 Mondsee | T +43(0)6232 36093 40 |

office@chefpartie.at | www.chefpartie.at | www.voi.bio



AUFTRAGSBESTÄTIGUNG:

Sofern unser Angebot Ihren Vorstellungen entspricht, retournieren Sie bitte die firmenmäßig, unterzeichnete Auftragsbestätigung mit Angabe der Rechnungsadresse und UID-Nummer per Fax oder E-Mail.

Faxnummer +43 (0)6232 36093 20 oder per E-Mail an office@chefpartie.at

Angebot vom:

Veranstaltungsdatum:

Personenzahl:

Rechnungsadresse:

Die beigefügten allgemeinen Geschäftsbedingungen sind Vertragsbestandteil der Beauftragung. Wir sehen einer erfolgreichen Zusammenarbeit mit Freude entgegen.

Unterschrift / Firmenstempel

UID-Nummer (nur für Firmen)

Wir bitten Sie zur Kenntnis zu nehmen, dass wir nur Aufträge garantieren können, welche 20 Werktage vor Veranstaltungstermin, bestätigt und angezahlt sind.

Warum wir der perfekte Partner für Ihre Weihnachtsfeier sind.

10

Chef Partie | EIN UNTERNEHMEN DER BIRNGRUBER GASTRONOMIE GMBH

Produktionsstandort: Am Messezentrum 6 | A-5020 Salzburg

Firmensitz: Lindenweg 11 | A-5310 Mondsee | T +43(0)6232 36093 40 |

office@chefpartie.at | www.chefpartie.at | www.voi.bio



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

der Birngruber Gastronomie GmbH, Lindenweg 11, A-5310 Mondsee



1. VERRECHNUNG: Wir sind bestrebt, Ihnen die Kosten möglichst exakt und transparent darzustellen. Bitte beachten Sie daher, dass unsere Kostenzusammenstellung auf Basis einer Gästeanzahl laut Ihren Angaben berechnet ist. Wesentliche Abweichungen von der angenommenen Personenanzahl oder kurzfristige Änderungen können im Bereich der variablen Kosten, wie Mitarbeiter & Getränke, welche nach Verbrauch berechnet werden, aliquote Zusatzkosten verursachen. Um einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltung gewährleisten zu können versuchen wir generell um ehest mögliche Bekanntgabe der von Ihnen gewünschten Angebotsveränderungen sowie der endgültigen Gästeanzahl. Wenn schriftlich nicht anders vereinbart, so ist die Gästeanzahl vom Kunden spätestens 10 Werktage bei einer Gästezahl ab 300 Personen und 5 Werktagen bei kleineren Gruppen vor der Veranstaltung verbindlich und schriftlich zu fixieren. Sollte die Gästezahl nach oben korrigiert werden, werden wir bei Bekanntgabe durch den Kunden weniger als 5 Werktagen vor der Veranstaltung nach bestem Wissen und Gewissen versuchen, den entsprechenden Mehrbedarf abzudecken. Eventuelle dadurch entstehende Mehrkosten gehen zu Lasten des Kunden. Alle Preise verstehen sich netto, d. h. zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Veranstaltungen auf Selbstzahlerbasis, welche die vorab festgelegte Umsatzgarantie unterschreiten, behalten wir uns vor, den geleisteten Arbeitsaufwand, inkl. Vor- und Nachbereitungszeiten, dem Auftraggeber bzw. Veranstalter in Rechnung zu stellen.

2. LIEFER- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN: Bei Auftragserteilung ist durch den Kunden eine Anzahlung von 70% (siebzig Prozent) der Auftragssumme und inkl. anfallender Steuern, auf das jeweils angeführte Konto zu überweisen. Die Anzahlung wird aufgeteilt, 35% (fünfunddreißig Prozent) werden bei Auftragserteilung in Rechnung gestellt & weitere 35% (fünfunddreißig Prozent) 20 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn, jeweils mit einem Zahlungsziel von 10 Werktagen. Liegen beide Anzahlungen nicht bis längstens 10 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn vor, so gilt der Vertrag als storniert. Die restliche Summe ist mit der Rechnungslegung fällig und auf das jeweils angeführte Konto zu überweisen. Unser Zahlungsziel ist 10 Werktagen nach Erhalt der Rechnung ohne Abzug. Bei keinem Zahlungseingang innerhalb dieses Zahlungszieles verrechnen wir 9% Verzugszinsen p.a. Unser umfangreiches Bio-Sortiment ist, vor allem saisonalen Veränderungen unterworfen. Sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht lieferbar sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor. Die angebotenen Waren und Preise verstehen sich daher freibleibend.

3. STORNOGEBÜHREN: Aufträge bis maximal 100 Personen: Bei einer Stornierung durch den Auftraggeber ab 10 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn wird das gesamte Auftragsvolumen (einhundert Prozent) in Rechnung gestellt. Bei einer Stornierung ab 20 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn werden 50% (fünfzig Prozent) des Auftragsvolumens berechnet.

Aufträge von 101 bis 300 Personen: Bei einer Stornierung durch den Auftraggeber ab 20 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn wird das gesamte Auftragsvolumen (einhundert Prozent) in Rechnung gestellt. Bei einer Stornierung ab 30 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn werden 50% (fünfzig Prozent) des Auftragsvolumens berechnet. Aufträge ab 301 Personen: Für diese Aufträge gelten individuell vereinbarte Stornierungsbedingungen, die gesondert vertraglich geregelt werden.

4. STROM, WASSER, MÜLL – BETRIEBS- & INSTALLATIONSKOSTEN, ENDREINIGUNG: Werden zu Lasten an den Veranstalter verrechnet oder direkt beauftragt. Sollte der Veranstalter keine Reinigung beauftragen wird eine Bearbeitungsgebühr von 5% eingehoben. Genaue Stromanforderung kann nach Auftragserteilung detailliert bekannt gegeben werden. Die Müllentsorgung erfolgt zur über den Veranstalter. Daraus resultierende Kosten werden vom Veranstalter übernommen.

4.1 ABSCHLAGSZAHLUNGEN: Weiteres möchten wir Sie informieren das sämtliche Abschlagszahlungen, Umsatzprozente, Provisionsabgaben oder ähnliches, die vom Caterer an die Veranstaltungslocation zu leisten sind, an den Veranstalter zu 100% weiterverrechnet werden.

5. MANIPULATIONSBEREICH, BRUCH UND SCHWUND: Seitens der Gastronomie wird ein Manipulationsbereich benötigt, nach Auftragserteilung wird die Größe bekannt gegeben, etwaige Kosten übernimmt zur Gänze der Veranstalter. Jeglicher Bruch und Schwund der Ausstattung und des Equipments, das bei einer Veranstaltung zum Einsatz kommt, wird zum Wiederbeschaffungspreis an den Veranstalter verrechnet.

6. MITARBEITERKOSTEN: Die Abrechnung der Mitarbeiterkosten erfolgt nach tatsächlichem Aufwand und geleisteten Stunden. Die Mitarbeiterkosten werden laut Abrechnung unseres Personaldienstleisters gesondert, unter Berücksichtigung des Kollektivvertrags für Personaldienstleister in der jeweils gültigen Fassung, in Rechnung gestellt. Bitte beachten Sie, dass die Mindesteinsatzzeit pro Service-, Aufbau- und Küchenmitarbeiter 4 Stunden beträgt. Sonn- und Feiertage werden mit einem 100%igen Aufschlag verrechnet, Überstunden ab 8 Arbeitsstunden werden mit 50%igem Aufschlag weiterverrechnet. Diese Zuschläge sind im Angebot nicht enthalten. Bei Überschreitung von 12 Stunden wird die kollektivvertragliche, tägliche Maximalarbeitszeit überschritten. Die Verpflegung der eingesetzten Mitarbeiter wird zum Selbstkostenpreis an den Veranstalter verrechnet. Eventuelle Anfahrtkosten werden an den Kunden weiterverrechnet. Alle unsere Servicemitarbeiter sind einheitlich gekleidet. Für folgende Mitarbeiter verrechnen wir: Für Veranstaltungsleitung, Küchenleitung sowie Auf- & Abbau; Logistik Leitung € 60,00. Für Küche € 50,00. Service-, Schank-, Barmitarbeiter sowie Auf- & Abbau; Logistik Mitarbeiter € 48,00. Sowie für Hilfskräfte in der Küche oder am Buffet € 48,00. Diese Preise verstehen sich netto pro Person/h.

6.a NACHTARBEITSZUSCHLAG: Es wird ein Nachtarbeitszuschlag gemäß dem Kollektivvertrag (KV) verrechnet. Der Zuschlag ist in drei Zeitfenster unterteilt: von 00:01 bis 02:00 Uhr, von 02:01 bis 04:00 Uhr und von 04:01 bis 06:00 Uhr. Pro begonnenem Zeitfenster wird ein Zuschlag, zusätzlich zum regulären Stundensatz, pro Mitarbeiter/in verrechnet.

7. TRANSPORTKOSTEN F. SONDERMOBILIAR & EQUIPMENT: Für Sondermobiliar der Veranstaltung außerhalb eines Umkreises von 20km sowie mehr als 14 Palettenplätze, berechnen wir die Transportkosten von unserem Lagerstandort am Messezentrum Salzburg zur Veranstaltungslocation nach tatsächlichem Aufwand. Diese Preise verstehen sich netto exklusive Mitarbeiterkosten.

8. AUF- & ABBAUZEITEN: Der Veranstalter verpflichtet sich, dafür Sorge zu tragen, dass mind. 24h vor Veranstaltungsbeginn seitens der Birngruber Gastronomie GmbH mit dem Aufbau begonnen werden kann, sowie mind. bis 12h nach der Veranstaltung abgebaut werden kann. Sämtliche daraus resultierende Mehrkosten trägt der Veranstalter. Sollten Ausnahmegenehmigungen bezüglich Anlieferung bzw. Abtransport notwendig sein, hat der Veranstalter dafür Sorge zu tragen, dass diese fristgerecht beantragt werden und diese an die Birngruber Gastronomie GmbH übermittelt werden. Exklusive Mitarbeiterkosten.

9. CATERINGPAUSCHALE: Die Cateringpauschale beinhaltet Porzellan, Gläser, Besteck sowie das notwendige Küchenequipment aus unserem Standardangebot und deren Reinigung nach HACCP-Standard. Gerne bieten wir individuelle Lösungen an.

10. BUFFETBESCHILDERUNG, MENÜKARTEN: Buffetbeschilderung inkl. Allergenausschreibung ist im Preis inkludiert. Falls zusätzliche Tisch- bzw. Menükarten gewünscht sind, werden diese gegen einen Aufpreis erstellt.

11. DEKORATION, LICHT- UND TONTECHNIK, ZELTLÖSUNGEN, PLANERSTELLUNG, MUSIK, FOTOGRAFIE: Unser Angebot umfasst keinerlei dieser zusätzlichen Leistungen. Wir unterstützen Sie jedoch gerne mit unseren kompetenten und bewährten Partnern, bei der Umsetzung Ihrer Wünsche.

12. BEANSTANDUNGEN: Beanstandungen sind unverzüglich mündlich dem Veranstaltungsleiter mitzuteilen. Kommt der Auftraggeber seiner Mitteilungspflicht nicht nach und können die Mängel aufgrund des Verhaltens des Auftraggebers nicht rechtzeitig während oder bis zum Ende der Veranstaltung behoben werden, können aus den festgestellten Mängeln keine Schadensersatzansprüche des Auftraggebers hergeleitet werden. Dem Auftraggeber oder den zeichnungsberechtigten Personen, welche im Vorfeld bekannt gegeben wurden, werden nach Beendigung der Veranstaltung sämtliche interne Kontrolllisten des Caterers vorgelegt und durch seine oder deren Unterschrift auf Ihre Richtigkeit bestätigt. Sollte der Auftraggeber die Kontrolllisten des Caterers nicht vor Ort kontrollieren bzw. unverzüglich beanstanden und keine Unterschrift vom Auftraggeber vorhanden sein, werden die intern geführten Kontrolllisten des Caterers als korrekt angesehen. Spätere Reklamationen bzw. Beanstandungen nach schriftlicher Rechnungslegung werden daher nicht mehr akzeptiert.

13. VERJÄHRUNG: Etwaige Ansprüche des Vertragspartners gegen die Birngruber Gastronomie GmbH sind innerhalb von 2 Wochen nach Ende der Veranstaltung schriftlich geltend zu machen, widrigenfalls sie als verjährt gelten.

14. ANMELDUNG: Als Veranstalter sind Sie selbst für allfällige behördliche Bewilligungen verantwortlich, im Falle von Musikdarbietungen auch für die Anmeldung und Abrechnung bei der AKM.

15. HAFTUNG: Mitgebrachte Gegenstände, insbesondere Dekorationsmaterial, müssen den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Eine Montage muss mit dem Veranstaltungsleiter bzw. leitendem Mitarbeiter abgesprochen werden. Für die bei der Montage oder Demontage entstandenen Schäden haftet der Veranstalter. Für alle entstandenen Schäden, durch Fremdeinwirkung, am Eigentum der Birngruber Gastronomie GmbH, wie Einbruch, Diebstahl, Feuer, Sturm und höhere Naturgewalten, haftet der Veranstalter. Für einen Versicherungsschutz vor Ort muss der Veranstalter sorgen. Der Veranstalter hat eine für die aktuell geltenden Richtlinien von Covid-19 verantwortliche Person beauftragt. Der Caterer ist schad- und klaglos zu halten.

16. NICHTERFÜLLUNG: Streik, Feuer, Terror, Autounfall, sowie schwerwiegende, die Leistung verhinndernde Umstände außerhalb der Birngruber Gastronomie GmbH, insbesondere Fälle höherer Gewalt, berechtigen dieses, die getroffenen Vereinbarungen ohne Schadenersatzpflicht in irgendeiner Form zu lösen. Sollte aufgrund einer Pandemie bzw. durch einen Erlass der österreichischen Bundesregierung bzw. jeweiligen Landesregierung eine Durchführung der Veranstaltung nicht möglich sein, tritt folgende Regelung in Kraft. 1. Sollte der Veranstalter bis 20 Tage vor Veranstaltungsbeginn eine Verschiebung der Veranstaltung bekannt geben, dann fallen keinerlei Kosten an. Bei Verschiebung der Veranstaltung innerhalb von 20 Tagen vor Veranstaltungsbeginn tritt der Punkt 16.2 in Kraft. Nennt der Veranstalter in einem der genannten Punkte innerhalb eines Zeitraums von 14 Tagen kein neues Veranstaltungsdatum, dann tritt der Punkt 16.2 in Kraft. 2. Bei Absage ab 14 Tage vor Beginn der Veranstaltung werden die bereits geleisteten Arbeitsstunden laut Aufzeichnung und die bereits bestellten Waren (Speisen und Getränke, welche nicht an den jeweiligen Lieferanten retourniert werden können zu 100%) an den Veranstalter verrechnet. 3. Bei Absage ab dem Zeitpunkt des Beginns der Veranstaltung werden die bereits geleisteten Arbeitsstunden laut Aufzeichnung (Vorbereitung, Auf- und Abbau, Durchführung) | die laut Angebot definierten Kosten für die bereits bestellten Waren (Speisen zu 100% und Getränke, welche nicht an den jeweiligen Lieferanten retourniert werden können zu 100%) | der Transport Hin- und Rücktransport für die Infrastruktur (Equipment und Mobiliar) sowie die von externen Dienstleistern zu leistenden Stornogebühren an den Veranstalter verrechnet. 4. Bei der Unterbrechung der Veranstaltung aufgrund von Sicherheits- oder Gesundheitsorganen verordneter Kontrollen zur Identifizierung von Verdachtsfällen unter den Teilnehmern (Kunden, Gäste, Mitarbeiter etc.) wird bei auf Selbstzahler basierenden Veranstaltungen | der Umsatzverlust und die von externen Dienstleistern zu leistenden Stornogebühren in Rechnung gestellt. Bei Veranstaltungen auf Gesamtrechnung werden die von externen Dienstleistern zu leistenden Stornogebühren | die Kosten der bereits bestellten und verarbeiteten Speisen zu 100 % und Getränke, welche nicht an den jeweiligen Lieferanten retourniert werden können zu 100%, die Kosten für die Infrastruktur (Equipment und Mobiliar) und dessen Hin- und Rücktransport, sowie die bereits geleisteten und noch anfallenden Arbeitsstunden laut Aufzeichnung in Rechnung gestellt.

17. AUFTRAGSERTEILUNG: Die Auftragserteilung kann nur in schriftlicher Form erfolgen.

18. GERICHTSSTAND: Es gilt ausschließlich österreichisches Recht, Gerichtsstand ist das für Mondsee jeweils sachlich zuständige Gericht.

19. DATENSCHUTZERKLÄRUNG:

1. Beim Kunden erhobene oder von diesem übermittelte, personenbezogene Daten können für die Erfüllung der Geschäftszwecke der Birngruber Gastronomie GmbH im Rahmen der gesetzlichen Datenschutzregelungen verwendet werden. 2. Die Birngruber Gastronomie GmbH und die mit ihr verbundenen Unternehmen sind zudem berechtigt, diese personenbezogenen Daten zu verwenden, um Sie per Brief, E-Mail, Telefon oder Fax zu kontaktieren. Diese Einwilligung kann jederzeit schriftlich per E-Mail an admin@chefpartie.at widerrufen werden. 3. Der Kunde hat die datenschutzrechtlichen Voraussetzungen der vorstehenden Verwendungen durch geeignete Maßnahmen (z.B. Einwilligung seiner Mitarbeiter) sicherzustellen. Der Kunde haftet der Birngruber Gastronomie GmbH für Schäden und Aufwendungen aus der Verletzung dieser Verpflichtung und stellt die Birngruber Gastronomie GmbH auf erstes Anfordern von entsprechenden Ansprüchen Dritter frei. Diese Einwilligung kann jederzeit schriftlich per E-Mail an admin@chefpartie.at widerrufen werden. 4. Der Kunde akzeptiert, dass alle Daten des Kunden, die bei der Auftragserteilung bekannt gegeben werden, sowie alle in diesem Zusammenhang stehenden Vereinbarungen und Bestellungen, sämtlicher Schriftverkehr rund um die Buchung und deren Sachverhalt, bei Bedarf an Lieferanten, öffentliche Behörden, Finanzamt, Gerichte, Rechtsvertreter und Rechtsschutz weitergegeben werden. Diese Einwilligung kann jederzeit schriftlich per E-Mail an admin@chefpartie.at widerrufen werden.

20. PREISANPASSUNG:

Bitte beachten Sie, dass die angegebenen Preise sich auf die aktuelle Marktsituation zum Datum der Zusendung des Angebots beziehen. Bei steigenden Einkaufspreisen zum Veranstaltungszeitpunkt behalten wir uns das Vorrecht unserer angeführten Preise anzugleichen.

Stand Jänner 2026

Chef Partie | EIN UNTERNEHMEN DER BIRNGRUBER GASTRONOMIE GMBH

Produktionsstandort: Am Messezentrum 6 | A-5020 Salzburg | Firmensitz: Lindenweg 11 | A-5310 Mondsee

T +43(0)6232 36093 40 | office@chefpartie.at | www.chefpartie.at | www.voi.bio

