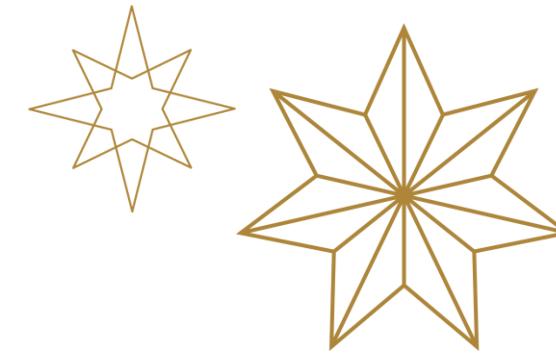


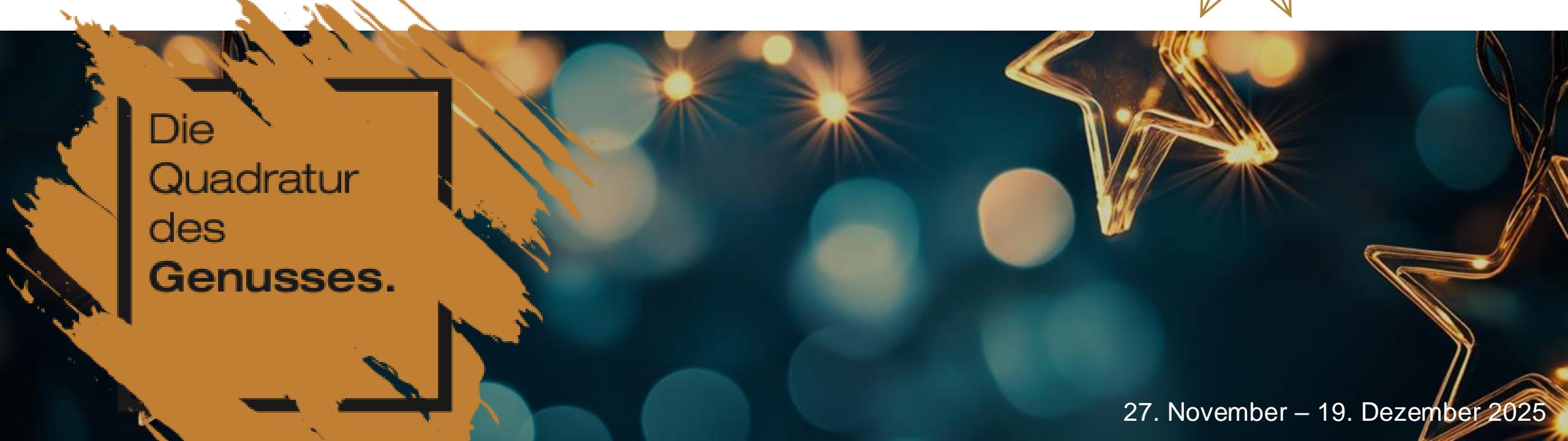


Gli QUATTRI
EVENTCATERING

Die
Quadratur
des
Genusses.



brandboxx



27. November – 19. Dezember 2025

xmasintheboxx25

KOMPLETT-PAKET für Ihre
Business-Weihnachtsfeier in der Brandboxx Salzburg





Allgemeine Information

In unserem Komplettangebot sind alle notwendigen Leistungen, und im folgenden Abschnitt aufgelistet, für Ihre Weihnachtsfeier im Pauschalpreis bereits inbegriffen:

- Location inklusive Nebenkosten
- 200 Parkplätze
- Catering
- Ausstattung
- Mobiliar
- Dekoration
- Technikpaket
- Unterstützung bei der Planung Ihrer Weihnachtsfeier

Der Ablauf Ihrer Weihnachtsfeier sowie das Rahmenprogramm sind frei gestaltbar.



Buchungszeitraum

27. November – 19. Dezember 2025

Location & Buchungsgrößen

Brandboxx Salzburg

Moosfeldstraße 1

5101 Bergheim

Boxx D+C

Erdgeschoß

Haupteingang & Garderobe

Erdgeschoß

Parkplätze

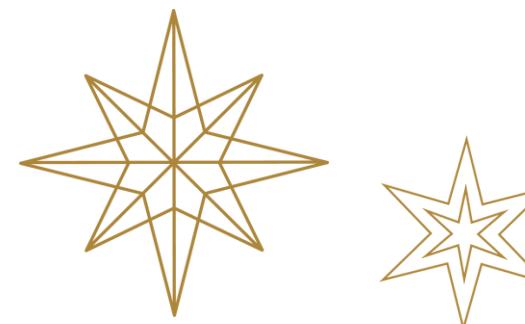
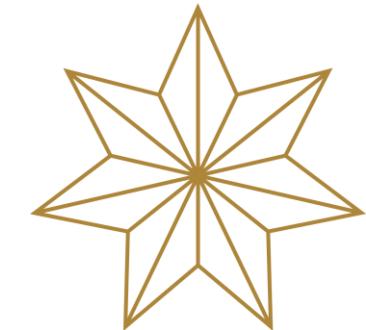
200 Stellplätze

Mindestgröße

200 Personen

Maximalgröße

750 Personen



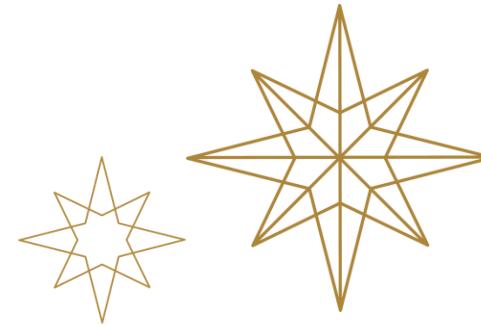
Benefit

Ihr Benefit ist ein KOMPLETPAKET, das alle notwendigen Bestandteile bereits im Grundpaket beinhaltet. Einfach zu budgetieren und keine versteckten Kosten bei Feiern über Mitternacht hinaus, ein Rundum-sorglos-Paket!



Gli QUATTRO
EVENTCATERING

brandboxx



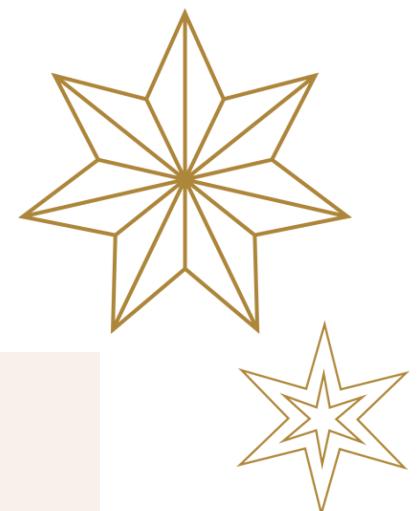
APERITIF [INKLUDIERT]

Folgende Snacks werden Ihren Gästen über Servicepersonal mit Serviceleitung zum Aperitif angeboten.



Fingerfood zum Aperitif

Heiße Maroni





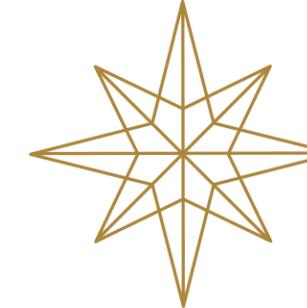
X-Mas Menü /

Tatar Variation | Rote Beete | Tomate |
Erbse | Karotte | Fetakäse |
Wildkräutersalat

Steak vom Rind | Kartoffelmousseline | Pilze |
winterliches Gemüse |
Rotwein-Schalotten-Jus
oder
Filet vom Saibling | Rote-Rübenrisotto |
Kaiserschoten | Krenschaum | Kressemix

Weißes Toblerone Mousse | Beeren |
Fruchtspiegel | Mohngugelhupf

Exzellente
Kulinarik



W E I H N A C H T S M E N Ü

X-Mas Menü //

Rinder carpaccio | Parmesan | Trüffelschaum |
Pinienkerne | Rucolasalat | Himbeermarinade

Kalbsfilet im KräutermanTEL | Schwarzwurzel-
Crème | Romanesco | dunkler Jus
oder

Kabeljau | geschmorter Spitzkohl |
Süßkartoffelmash | Espuma

Backpflaumenmousse | Pfefferkuchen |
Sauerkirschen-Ragout

Menü vegan

Tatar Variation | Rote Beete | Tomate |
Erbse | Karotte | veganer Fetakäse |
Wildkräutersalat

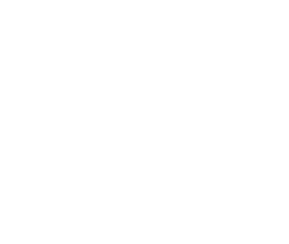
Dreierlei von der „Purple Haze“ Karotte |
geschmorte Karotte | Karottencrème |
Kresse

Vegane Weihnachtspatisserie



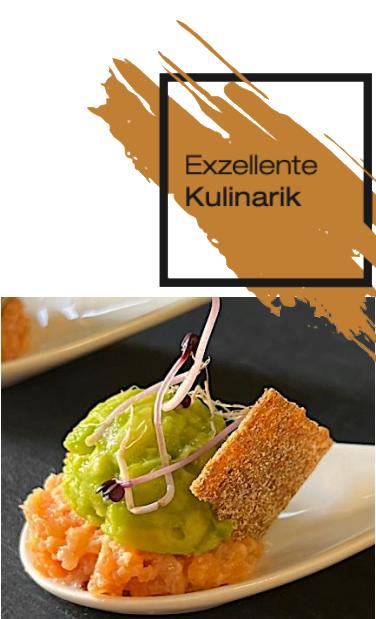
WEIHNACHTSMENÜ [INKLUDIERT]

Bitte wählen Sie aus folgenden Menüvorschlägen Ihr 3-Gang-Weihnachtsmenü.



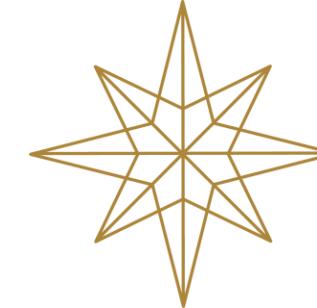


Gli QUATTRO
EVENTCATERING



Vorspeise serviert

- Beef Tatar | Zwiebelmarmelade |
- Brunnenkressecréme | frittierte Kaper |
- Rote Beete Mousse | Räucherforelle |
- Wildkräutersalat
- oder
- Steckrüben-Crème-Suppe | Petersilienöl |
- Gemüsechip



W E I H N A C H T S B U F F E T

Hauptspeisen am Buffet

- 2erlei vom Kalb (Kalbsbackerl & Kalbsfilet) |
- Parmesan-Kartoffel-Gratin | frittierter Schwarzkohl |
- geschmorter Junglauch
- Gebratene Entenbrust | Kartoffelknödel | glasierte Maroni | Jus | lauwärmer Orangen-Rotkraut-Salat

- Fuschlse Forelle | geträufeltes Petersilienwurzel-Mus | geschmorter Ofenkürbis | Espuma

- Rote Beete Teigtaschen | Frischkäse | Meersalz-Rosmarin-Butter | geschmortes Gemüse | gehobelte Parmesanspäne | Kresse

Desserts am Buffet

- Maroni-Mousse | Weichselfruchtspiegel
- Hausgemachte Topfenknödel | weihnachtliches Beerenragout | Staubzucker
- Kaiserschmarrn | Zwetschkenröster | Staubzucker



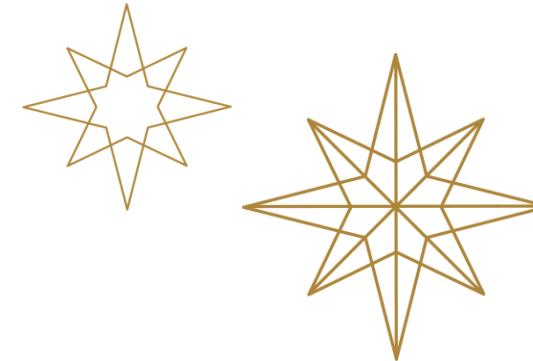
WEIHNACHTSBUFFET [INKLUDIERT]

Alternativ zu unseren Weihnachtsmenüs können Sie sich auch für unser Weihnachtsbuffet entscheiden.



Mitternachtsimbiss

- Brett'l Jause
- Chili con Carne
- Feurige Gulaschsuppe mit Bauernschwarzbröt
- Jour-Semmel mit Backofenleberkäse & Gurkerl



Mitternachtsimbiss vegetarisch & vegan

- Käseplatte
- Kartoffelgulasch
- Treberbällchen mit Dip [vegan]

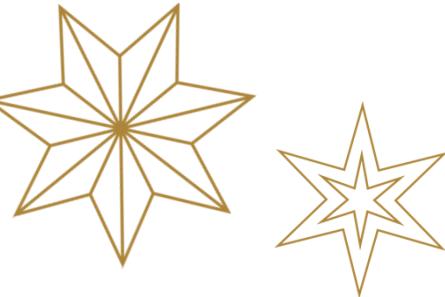
MITTERNACHTSIMBISS

MITTERNACHTSIMBISS [OPTIONAL]

Bitte wählen Sie aus folgenden Vorschlägen
Ihren Mitternachtsimbiss.

Aufpreis Mitternachtsimbiss Euro 5,00 p.P.





GETRÄNKE

Weihnachtlicher Aperitif im Außenbereich

Glühwein, Punsch, Alkoholfreier Punsch

Trendige Drinks

Granatapfel Spritz

Lillet Winter

Prosecco, Weine & Biere

Mionetto Prosecco DOC Trevisio Brut

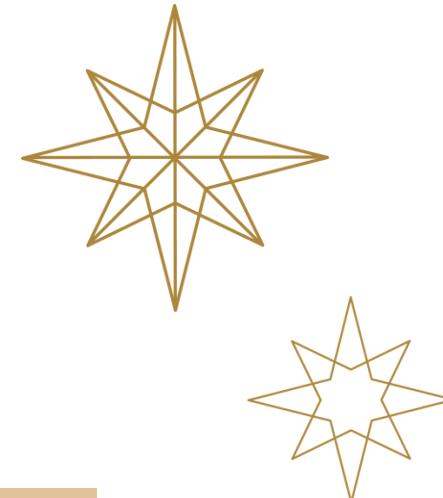
Mionetto Prosecco DOC Trevisio Extra Dry Rosé

Grüner Veltliner DAC, Weingut Gobelsburger, Kamptal

Riesling Langenlois, Weingut Hiedler, Kamptal

Cuveé Maximus, Joe Igler, Burgenland

Stiegl Goldbräu, Stiegl Radler, Stiegl Freibier



Bergapfelsäfte, Red Bull & Wasser

Kohl Bergapfelsaft Naturtrüb

Kohl Marillensaft

Kohl Johannisbeersaft

Red Bull Classic, Red Bull Sugarfree, Red Bull Winter Edition

Organics by Red Bull

Römerquelle Mineralwasser "prickelnd"

Römerquelle Mineralwasser „still“

Afro Coffee & Tee

Espresso, Doppelter Espresso, Verlängerter

Cappuccino, Verschiedene Tee-Spezialitäten

GETRÄNKE [INKLUDIERT]

Das komplette Sortiment & die Eventbars stehen Ihnen während der gesamten Veranstaltungsdauer zur Verfügung. Auf den gedeckten Bankett-Tischen werden Weine, Wasser, Weingläser und Weinkühler eingestellt.





GIN & TONIC

Tanqueray N°10 Organics Tonic, Rosmarin

Hendrick's Gin Organics Tonic, Gurke & Pfeffer

COCKTAILS

Sofa Surfer Organics Simply Cola, Gin, Lychee, Zitrone, Limette

Easy Mojito Organics Easy Lemon, Gin, Mojito Mint, Minze, Limette

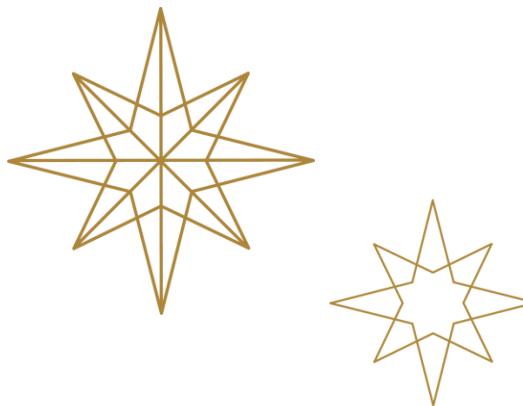
Moscow Mule Organics Ginger Beer, Vodka, Limettensaft

Cuba Libre Organics Simply Cola, Rum, Limette

MOCKTAILS [ALKOHOLFREI]

Virgin Mojito Red Bull Winter Edition, Minze, Limette

Winter Kiss Red Bull Winter Edition, Yuzu, Birnensaft, Orangensaft

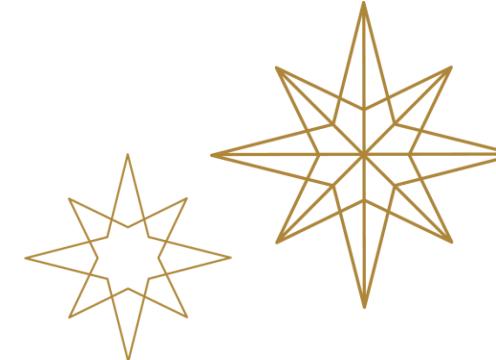


COCKTAILS & LONGDRINKS

Inkludierte Cocktailbarkeeping-Leistungen

- Cocktailliste
- Bar Setup (Shaker, Muddler, Barlöffel, etc.)
- Longdrink-Gläser, Caipirinha-Gläser, Whisky Tumbler
- Spirituosen, frisch gepresste Säfte & Beigetränke
- Eiswürfel & Crushed-Eis
- Früchte & Garnitur





Beispiel Weihnachtsfeier mit 300 Personen

01 Mitarbeiter | Cateringleitung

01 Mitarbeiter | Serviceleitung

20 Mitarbeiter | Service

03 Mitarbeiter | Barkeeper

01 Mitarbeiter | Küchenchef

02 Mitarbeiter | Köche

08 Mitarbeiter | Küche & Buffet

01 Mitarbeiter | BackOffice

Für die professionelle Umsetzung Ihrer Weihnachtsfeier
werden **37 Mitarbeiter** im Einsatz sein.



E R S T K L A S S I G E R S E R V I C E

PERSONALLEISTUNG [INKLUDIERT]

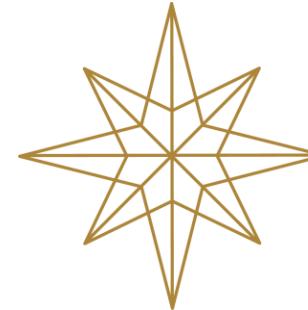
Um einen professionellen und reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung gewährleisten zu können, werden je nach Größenordnung bestens geschulte und einheitlich gekleidete Mitarbeiter im Einsatz sein. Im hier angeführten Beispiel haben wir die Mitarbeiter-Anzahl für eine Weihnachtsfeier mit 300 Personen kalkuliert.

VON 18:00 BIS 01:00 UHR INKLUDIERT // 7h VA-Dauer

Inkludierte Catering-Arbeitsleistungen

- Alle Vor- und Nachbereitungen
- Auf- und Abbau
- Eindecken der Tische
- Briefing der Mitarbeiter vor Ort
- Durchführung der Veranstaltung

Selbstverständlich ist berücksichtigt, dass nicht alle Mitarbeiter von Beginn an und bis zum Ende der Veranstaltung benötigt werden.



A U S S T A T T U N G & M O B I L I A R

Cateringhilfsmittel

- Modernes Porzellan-, Besteck- und Gläsersortiment
- Küchenausstattung und Küchenhilfsmittel
- Gli Quattro Eventservietten
- Weiße Stoff-Mundservietten
- Café- und Tee-Design-Porzellan aus dem Hause Afro Coffee
- Jura-Café-Vollautomaten inkl. Cappuccino-Milchschäumer
- Alle notwendigen Barhilfsmittel



Mobiliar

- Stehtische inkl. Stretchhussen
- Gala-Tafeln inkl. weißer Tischwäsche, schwarze Stühle
- Gli Quattro Eventbar
- Lounge Mobiliar
- Glühweinhütte im Außenbereich

A U S S T A T T U N G & M O B I L I A R [INKLUDIERT]

Hilfsmittel, Ausstattung und Dekoration werden für Ihre Weihnachtsfeier bereitgestellt und sind im Pauschalpreis inkludiert.

Dekoration

- Weihnachtliche Raumdekoration im gesamten Gäste- inkl. Außenbereich
- Vasen mit Trockenblumen für Stehtische
- Vasenkombination mit Trockenblumen für Gala-Tafeln
- LED-Kerzen im Glas für Stehtische & Gala-Tafeln



TECHNIK

Bühne

- Eventbühne (4x3 Meter)
- Bühnenteppich grau
- Bühnenverblendung schwarz
- Inklusive Auf- und Abbau



TECHNIK [INKLUDIERT]

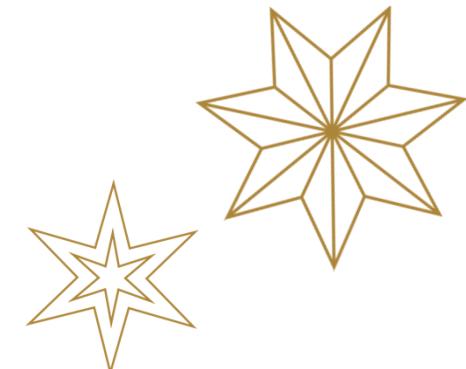
Die technische Grundausstattung wird für Ihre Weihnachtsfeier bereitgestellt und ist im Pauschalpreis inkludiert.

Ambiente Beleuchtung

- Ambientebeleuchtung mit ca. 80 LED-Scheinwerfer
- Weihnachtliche Projektionen
- Bewegte Lichteffekte

Video & Ton

- Dome Kamera (Video Übertragung Bühne auf LED-Screens)
- LED-Screens
- Beschallungsstechnik mit 12 Lautsprecher
- 2 Handmikro für Ansprachen





Leistungen Grundpaket

- Locationmiete
- Nebenkosten wie Reinigung, WC-Betreuung, Verbrauchsmaterialien, Müllentsorgung, Strom, Wasser
- Parkmöglichkeiten für 200 Fahrzeuge
- Aperitifempfang mit Maroni & Getränken
- Getränkepauschale 18:00 bis 01:00 Uhr // 7h VA-Dauer
- 3-Gang-Weihnachtsmenü oder Buffet
- Cateringhilfsmittel & Küchenequipment
- Personaldienstleistung von 18:00 bis 01:00 Uhr // 7h VA-Dauer
- Ausstattung & Mobiliar
- Weihnachtliche Dekoration
- Eventbühne
- Lichttechnik mit über 80 LED-Scheinwerfer & bewegtem Licht
- Tontechnik mit Profi-Beschallung für 650 Personen
- Videotechnik mit Übertragung Bühne auf LED-Screens
- Ton- und Lichttechniker während der Veranstaltung
- Transportlogistik, Auf- und Abbau
- Unterstützung bei der Organisation Ihrer Weihnachtsfeier

Preis pro Person exklusive Mehrwertsteuer Euro 169,00

Buchbare Zusatzpakete

Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat für buhbare Zusatzpakete zur Seite und beraten Sie. Unser professionelles Partnernetzwerk deckt sicherlich auch Ihre Wünsche ab. Teilen Sie uns Ihre Vorstellungen mit und wir werden umgehend ein passendes Konzept für Sie zusammenstellen. Nachfolgend ein paar Vorschläge und Anregungen:

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Live Musik oder DJ // • Krampus & Nikolaus // • Fotobox inkl. Props // • Shuttle Service // | Preis auf Anfrage
Preis auf Anfrage
Preis auf Anfrage
Preis auf Anfrage |
|--|--|

KOSTENBERECHNUNG [300 PAX]

Alle Leistungen aus dem Grundpaket sind im Pauschalpreis inkludiert.

Kostenberechnung | Weihnachtsfeier für 300 Personen

Grundpaket	Euro 169,00
inklusive aller Leistungen aus dem Grundpaket	

Gesamtpreis exklusive MwSt.	Euro 50.700,00
-----------------------------	----------------

Kostenberechnung | Optionale Leistungen

Mitternachtsimbiss //	Euro 1.500,00
Euro 5,00 pro Person	
Longdrinks & Cocktails //	Euro 5.250,00
Euro 17,50 pro Person	



ALLGEMEINE GESCHÄFTS BEDINGUNGEN



1 Präambel

1.1 Für alle Geschäftsabschlüsse zwischen dem Auftraggeber und der Gli Quattri Eventcatering GmbH & Co KG, Glockengasse 4D, 5020 Salzburg [nachfolgend Gli Quattri genannt] gelten ausschließlich diese „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“. Entgegenstehende Geschäftsbedingungen des Auftraggebers sind nur dann wirksam, wenn diese von Gli Quattri ausdrücklich und schriftlich anerkannt werden.

1.2 Abweichende oder ergänzende Vereinbarungen zu diesen „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“ bedürfen ausnahmslos der Schriftform.

1.3 Die Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen dieser „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“ setzen die Wirksamkeit und die Verbindlichkeit der restlichen Bestimmungen und den unter diesen Bedingungen geschlossenen Vertrag nicht außer Kraft. In diesem Fall wird die unwirksame Bestimmung durch eine wirksame Bestimmung ersetzt, welche dem Sinn und Zweck am nächsten kommt.

2 Angebot | Vertragsabschluss

2.1 Gli Quattri übermittelt dem Auftraggeber ein freibleibendes schriftliches Angebot, welches alle vom Auftraggeber bereitgestellten Parameter berücksichtigt. Jedes Angebot enthält eine Angebotsnummer, eine Versionsnummer und das Ausstellungsdatum [z. Bsp. Angebot Nr. 2025001 Version 01 vom 01.01.2025]. Verbindlich ist immer die aktuellste Version, welche automatisch die vorangegangene außer Kraft setzt. Mündliche sowie fernmündliche Vereinbarungen bedürfen ausnahmslos der Schriftform und lösen ein neues Angebot mit einer neuen Versionsnummer aus.

2.2 Der Vertragsabschluss kommt zustande, wenn der Auftraggeber die aktuellste Version des Angebotes zeichnet [Firmenstempel und Unterschrift] und schriftlich an Gli Quattri übermittelt. Die elektronische Übermittlung des gezeichneten Angebotes wird akzeptiert.

2.3 Gli Quattri übernimmt keinerlei Haftung für die Richtigkeit, der vom Auftraggeber zur Verfügung gestellten Angaben und Unterlagen außer deren Fehlerhaftigkeit und Ungeeignetheit werden vorsätzlich oder grob fahrlässig nicht erkannt.

2.4 Die Einholung erforderlicher behördlicher Genehmigungen, zusätzlicher Konzessionen, sonstiger Genehmigungen als auch der Abschluss von Versicherungen [z. Bsp. Veranstalterhaftpflicht, etc.] ist Aufgabe des Auftraggebers. Übernimmt Gli Quattri die Einholung von Genehmigungen oder den Abschluss erforderlicher Versicherungen ist dies ausdrücklich im Angebot angeführt und Bestandteil des Angebotes.

2.5 Sämtliche Angebote, Beschreibungen, Planungen und Konzeptionen im Zuge der Ausarbeitung eines Angebotes bleiben mit allen Rechten Eigentum von Gli Quattri. Jegliche anderwärige Verwendung, Vervielfältigung und insbesondere die Weitergabe an Dritte ist ausdrücklich untersagt und bedarf der schriftlichen Genehmigung durch Gli Quattri.

3 Lieferung | Übergabe | Durchführung

3.1 Die zugesagte pünktliche Lieferung und Durchführung der Eventcatering Leistung obliegt den Voraussetzungen eines normalen Betriebsablaufes. Unvorhersehbare Ereignisse wie Fälle höherer Gewalt [z. Bsp. Sturm, Hochwasser, Lawinenabgänge, etc.] oder andere maßgebliche Betriebsstörungen [z. Bsp. großräumige und andauernde Stromausfälle, großflächige unangemeldete Straßensperren, etc.] entbinden Gli Quattri von den übernommenen Pflichten.

3.2 Ab der ordnungsgemäßen Anlieferung bis zur Rückstellung von durch Gli Quattri angemieteten Gegenständen obliegt die Sorgfaltspflicht dem Auftraggeber. Allfällige Schäden als auch Verlust sind vom Auftraggeber zu vertreten.

3.3 Alle durch Gli Quattri bereitgestellte Materialien [z. Bsp. Dekoration, Gläser, Geschirr, etc.] stehen und bleiben im Eigentum von Gli Quattri. Diese Gegenstände sind nur leihweise und für den Veranstaltungszeitraum überlassen.

3.4 Beanstandungen jeglicher Art sind unverzüglich vor Ort dem Cateringleiter mitzuteilen. Nachträgliche Beanstandungen müssen spätestens innerhalb von drei Werktagen schriftlich an Gli Quattri übermittelt werden andernfalls gilt die Leistung von Gli Quattri als erbracht und akzeptiert.

3.5 Für unsachgemäße Lagerung durch den Auftraggeber übernimmt Gli Quattri keine Haftung.



4 Preis | Veränderung der Personenzahl

4.1 Unsere angebotenen Preise auch ohne gesonderte Bezeichnung verstehen sich als Netto-Euro-Preise ohne die gesetzlichen Steuern und Abgaben. Es kommen die zurzeit verpflichtend geltenden Mehrwertsteuersätze in Höhe von 10% bei Speisen und in Höhe von 20% bei Dienstleistungen, Ausstattungen und Getränken zur Anwendung. Davon ausgenommen sind innergemeinschaftliche Lieferungen ins Ausland.

4.2 Die Angebotspreise sind verbindlich und gebunden an die vom Auftraggeber genannte Personenzahl. Eine Veränderung der Personenzahl löst eine Anpassung der Kalkulation und die Erstellung eines neuen Angebotes aus. Um einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltung gewährleisten zu können muss der Auftraggeber eine etwaige Veränderung der Personenzahl unverzüglich, spätestens aber 6 Werkstage vor der Veranstaltung [wobei der Tag der Veranstaltung nicht zählt] schriftlich bekannt geben wodurchfalls die genannte Personenzahl als fixiert gilt und somit die Grundlage für die Verrechnung des Entgelts bildet.

4.3 Die Angebotspreise beziehen sich ausschließlich auf die im Angebot angeführten Leistungen. Etwas Kosten für die Veranstaltungsräumlichkeiten, Betriebskosten und Nebenkosten [Strom, Wasser, Heizung, etc.] oder Abschlagszahlungen für ansässige Gastronomie oder sonstige Raumbeschaffungsmaßnahmen sind nicht enthalten außer diese sind explizit im Angebot angeführt.

5 Zahlung | Stomogebühren

5.1 Sämtliche Lieferungen und Leistungen sind ohne Abzüge innerhalb von 7 Tagen nach Erhalt der Rechnung zahlbar. Vereinbarte Anzahlungen sind innerhalb von 5 Tagen nach Erhalt der Anzahlungsrechnung, jedenfalls aber vor Beginn der Veranstaltung, zahlbar. Gli Quattri ist bei vereinbarter und sämiger Anzahlung nicht zur Durchführung der Veranstaltung verpflichtet. Für die Zeit des Zahlungsverzuges gelten 10% Verzugszinsen als vereinbart.

5.2 Sollte der Auftrag vom Auftraggeber zur Gänze nach Auftragserteilung widerrufen werden, so gelten folgende Stomogebühren als vereinbart:

Ab der Auftragserteilung bis 14 Tage vor der Veranstaltung gelten 30% Stomogebühr des vereinbarten Entgelts.

Ab 13 Tage vor der Veranstaltung gelten 75% Stomogebühr des vereinbarten Entgelts.

Ab 7 Tage vor der Veranstaltung gelten 100% Stomogebühr des vereinbarten Entgelts.

5.3 Als Basis dient, die im Angebot vereinbarte Personenzahl. Zahlbar innerhalb von 7 Tagen nach Erhalt der Stomorechnung. Jeder Widerruf ist nur dann gültig, wenn er gegenüber Gli Quattri ausdrücklich und schriftlich erklärt wird und bei Gli Quattri einlangt. Der Widerruf muss bis spätestens 18:00 Uhr bei Gli Quattri einlangen, um noch für diesen Tag zu gelten.

5.4 Der Auftraggeber ist nicht berechtigt Zahlungen wegen bemängelter Leistungen zurückzuhalten sofern diese nicht schriftlich anerkannt oder rechtskräftig festgestellt sind.

6 Elektronische Rechnungslegung

6.1 Im Sinne der Reduktion von CO₂ Emissionen ist Gli Quattri berechtigt, dem Auftraggeber Rechnungen auch in elektronischer Form zu übermitteln. Der Auftraggeber erklärt sich mit der Zusendung von Rechnungen in elektronischer Form durch Gli Quattri ausdrücklich einverstanden.

6.2 Die Anforderung einer zusätzlichen Rechnungslegung per Post muss vom Auftraggeber schriftlich erfolgen. Diese verlängert nicht das Zahlungsziel.

7 Gerichtsstand

7.1 Für eventuelle Streitigkeiten aus diesem Vertragsverhältnis gilt österreichisches Recht. Zuständig ist ausschließlich das sachlich zuständige Gericht der Landeshauptstadt Salzburg. Die Vertragssprache ist deutsch.

8 Gültigkeit

8.1 Diese AGB sind ab 1.1.2025 gültig. Alle vorherigen AGB sind damit ungültig.

