



**Chef Partie**  
LOCATIONS | CATERING | EVENTS

BUNT | BUNTER | BIO

**NACHHALTIG &  
GRÜN TAGEN**

**UNSER ANGEBOT**

**KULINARIUM  
2024**



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](mailto:office@chefpartie.at) | [www.chefpartie.at](http://www.chefpartie.at) | [www.campus-rif.at](http://www.campus-rif.at) | [www.voi.bio](http://www.voi.bio)

**MESSE  
ZENTRUM  
SALZBURG**



# UNSERE BIO-PAUSENPAKETE

## Bio Pausen

Preis pro Person.

<p><b>Klassik</b></p> <p><b>Kaffeepause am Vor- oder Nachmittag</b></p> <p>Herzhaft belegtes Gebäck ODER Süße Mehlspeise aus unserer Backstube</p> <p>Bio-Obst im Korb</p> <p><b>€ 12,10</b></p>	<p><b>Premium</b></p> <p><b>Kaffeepause am Vor- oder Nachmittag</b></p> <p>Herzhaftes Fingerfood ODER Süße Gaumenfreuden aus unserer Patisserie</p> <p>Bio-Obst im Korb</p> <p><b>€ 15,30</b></p>
--	---

## Bio Lunch

Preis pro Person.

<p><b>Klassik</b></p> <p><b>3-Gang Lunch</b></p> <p>Pflückfrische Blattsalate</p> <p>Bio Fleisch-, Fischgericht &amp; eine vegetarische Alternative</p> <p>Süße Verführungen aus der hauseigenen Patisserie</p> <p><b>€ 28,00</b></p>	<p><b>Premium</b></p> <p><b>4-Gang Lunch</b></p> <p>Pflückfrische Blattsalate</p> <p>Suppe der Saison mit hausgemachten Einlagen</p> <p>Bio Fleisch-, Fischgericht &amp; eine vegetarische Alternative</p> <p>Süße Verführungen aus der hauseigenen Patisserie</p> <p><b>€ 33,00</b></p>
---	--

Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Sämtliche Preise verstehen sich netto, somit excl. Aller Steuern und Abgaben. AT-BIO-501

# UNSERE BIO-TAGESPAKETE

## Bio Halbtagespakete

Preis pro Person.

<p><b>Klassik</b></p> <p><b>Halbtagespaket</b></p> <p>Kaffeepause am Vor- ODER Nachmittag &amp; Lunch serviert oder als Buffet</p> <p><i>detaillierte Aufstellung Seite 2</i></p> <p><b>€ 36,10</b></p>	<p><b>Premium</b></p> <p><b>Halbtagespaket</b></p> <p>Kaffeepause am Vor- ODER Nachmittag &amp; Lunch serviert oder als Buffet</p> <p><i>detaillierte Aufstellung Seite 2</i></p> <p><b>€ 45,30</b></p>
---	---

## Bio Ganztagespakete

Preis pro Person.

<p><b>Klassik</b></p> <p><b>Ganztagespaket</b></p> <p>Kaffeepause am Vor- UND Nachmittag &amp; Lunch serviert oder als Buffet</p> <p><i>detaillierte Aufstellung Seite 2</i></p> <p><b>€ 48,20</b></p>	<p><b>Premium</b></p> <p><b>Ganztagespaket</b></p> <p>Kaffeepause am Vor- UND Nachmittag &amp; Lunch serviert oder als Buffet</p> <p><i>detaillierte Aufstellung Seite 2</i></p> <p><b>€ 59,60</b></p>
--	--

*Alle Getränke werden nach tatsächlichem Verbrauch verrechnet!*

Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Sämtliche Preise verstehen sich netto, somit excl. Aller Steuern und Abgaben. AT-BIO-501



## Bio Pause Erweiterungen

### PIKANTE PAUSENKLASSIKER

Tramezzini bestrichen mit Schinken-Cremé   Räucherlachs-Gurke   Frischkäse-Rohschinken	€ 4,30
Mini Wraps mit Frischkäse-Romana-Paprika   Räucherlachs-Frischkäse   Hühnerbrust-Mango-Romana	€ 4,30
Mini Bagels belegt mit Schinken-Cremé   Frischkäse-Räucherlachs   Ei-Schnittlauch-Speck	€ 4,30
Jour Croissant gefüllt mit Frischkäse-Schinken   Camembert-Feigensenf   Ei-Schnittlauch-Speck	€ 4,30

### DEFTIG & TRADITIONELL

Traditionelle Weißwurst in der Terrine mit Bio-Laugenbreze und Bio-Hausmachersenf	€ 6,80
Paar Frankfurter oder Debreziner mit Bio-Gebäck und Schilcher-Kren-Senf	€ 5,50
Ofenfrischer Leberkäse mit Bio-Gebäck und Schilcher-Kren-Senf – auch vegan	€ 4,50
Gulaschsuppe klassisch oder vegetarisches Kartoffelgulasch – auch vegan	€ 7,90
Original Currywurst – geschnitten mit Bio-Gebäck und Original Currysauce	€ 6,50

### AUS DER HAUSEIGENEN PATISSERIE

Fruchtige Bio-Mini Blechkuchen oder Strudel Schnitten á la Chef Partie	€ 3,60
Ofenfrischer Jour Plunder mit saisonalen Früchten	€ 3,60
Jour Croissants mit süßer Füllung	€ 3,60

### FRUCHTIG & GESUND

Joghurt mit frischen Bio-Früchten oder Bio Beeren im Glas	€ 4,50
Frisches Bio-Obst im Korb	€ 2,00

### SÜSS & CREMIG

Tartelettes mit Beeren	€ 5,00
Tiramisu im Glas	€ 5,00
Cocos Panna Cotta mit saisonalen Früchten - vegan	€ 5,00
Zweierlei Schokoladenmousse mit karamellisierten Nüssen	€ 5,00

*Adaptieren Sie unsere Pakete nach Ihren Wünschen,  
mit den angeführten Erweiterungsmöglichkeiten.*

Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Sämtliche Preise verstehen sich netto, somit excl. Aller Steuern und Abgaben. AT-BIO-501

## Das gewisse Extra



### BREAKFAST

„Eierspeise & Co.“ - mit einem Frühstücksbuffet gestärkt in den Tag € 19,50

### FÜR DIE ABREISE

Farewellbox – Reisesandwich, Bio-Obst, Müsliriegel, Mineralwasser PET € 17,40

## Die Bio Lunch Erweiterungen

### SUPPENERWEITERUNG

Klares Kraftsüppchen mit Einlage € 4,50

Schaumsuppe mit Blätterteiggebäck | Schwarzbrotcroutons € 4,50

### VORSPEISENERWEITERUNG

Vorspeisenvariation á la Chef Partie € 6,50

### MITTAGSLUNCHERWEITERUNG

Rindfleisch | Geflügel | Schweinefleisch | Fisch € 8,50

### DESSERTERWEITERUNG

Dessertvariation aus der hauseigenen Patisserie € 6,50

## Getränke im Seminarraum

Für Ihre Tagung, Ihre Konferenz oder Ihr Seminar bieten wir Ihnen folgende Getränkepakete bzw. Getränke im Sichtkühlschrank oder am Tisch eingestellt an – Preis pro Person.

### Getränkpaket 1

(2x eingestellt)

Mineralwasser still | prickelnd 0,33 Lt.  
Bio-Fruchtsaft verschiedene Sorten

€ 15,50

### Getränkpaket 2

(3x eingestellt)

Mineralwasser still | prickelnd 0,33 Lt.  
Bio-Fruchtsaft verschiedene Sorten

€ 22,90

Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Sämtliche Preise verstehen sich netto, somit excl. Aller Steuern und Abgaben. AT-BIO-501

# Flying Fingerfood Reception



Wählen Sie aus einer Auswahl an kalten und warmen, pikanten und süßen Bio Fingerfood Köstlichkeiten welche von unserem Servicepersonal fliegend durchserviert wird.

**Auf Anfrage erstellen wir Ihnen gerne ein Flying Chef's Menü nach Ihren Wünschen.**

## FINGERFOOD KALT

Mini Cones gefüllt verschiedene Sorten, im Cones Halter serviert – auch vegan	€ 4,00
Tramezzini bestrichen mit Schinken-Cremé   Räucherlachs-Gurke   Frischkäse-Rohschinken	€ 4,30
Mini Wraps mit Frischkäse-Romana-Paprika   Räucherlachs-Frischkäse   Hühnerbrust-Mango-Romana	€ 4,30

## VORSPEISEN KLASSISCH & VEGETARISCH

Steirischer Rindfleischsalat mit Roter Zwiebel   Kürbiskernöl	€ 6,50
Klassischer Wurstsalat mit Essiggurkerl	€ 5,50
Tartar von der Bachforelle mit frischen Kräutern	€ 6,50
Ziegenfrischkäse Praline fruchtige Zwiebel   Chutney	€ 5,50
Taboulé Gurken, Zwiebel, Paprika - vegan	€ 5,00

## HAUPTSPEISEN TRADITIONELL & DEFTIG

Salzburger Bierfleisch mit Wurzelgemüse	€ 9,00
Gulasch vom heimischen Ox mit Mini Semmelknödel	€ 9,00
Faschierte Laibchen mit Kartoffelstampf	€ 9,00
Variation vom Gebackenen Huhn   Schwein   Gemüse	€ 9,00

## HAUPTSPEISEN VEGETARISCH & GESUND

Kaspressknödel Pilze   frischer Schnittlauch	€ 8,00
Nudelteigtaschen mit Füllungen wie z.B. Frischkäse	€ 8,00
Green Quinurry – Grünes Gemüse Curry mit Quinoa - vegan	€ 8,00

## DESSERT AUS DER HAUSEIGENEN PATISSERIE

Salzburger Macarons oder Petit Fours	€ 4,00
Süße Crêpes gefüllt mit verschiedenen Marmeladen   Staubzucker   Nougatcreme	€ 4,50
Karamellierter Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	€ 8,50

## DESSERT SÜSS & CREMIG

Tartelettes mit Beeren	€ 5,00
Tiramisu im Glas	€ 5,00
Cocos Panna Cotta mit saisonalen Früchten - vegan	€ 5,00
Zweierlei Schokoladenmousse mit karamellisierten Nüssen	€ 5,00

Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Sämtliche Preise verstehen sich netto, somit excl. Aller Steuern und Abgaben. AT-BIO-501

# Bio-Abendveranstaltung

## Ihr exklusives Dinner im Veranstaltungsbereich

Als 3- oder 4-Gänge-Menü oder Buffet stilvoll den Tag ausklingen lassen – Preis pro Person.  
 Unser flexibles Küchenteam erfüllt Ihnen selbstverständlich jeden individuellen Wunsch.

### Unser Bio Menüvorschlag für Sie

<b>Couvert</b>	Brot & Butter
<b>Vorspeise</b>	lt. Empfehlung des Küchenchefs
<b>Suppe</b>	klare oder Creme Suppe
<b>Hauptspeise</b>	Fleischgericht Fischgericht Vegetarische Alternative
<b>Dessert</b>	lt. Empfehlung des Küchenchefs

<b>Menü oder Buffet 3-Gang ohne Suppe</b>	<b>ab € 39,00</b>
<b>Menü oder Buffet 4-Gang</b>	<b>ab € 45,00</b>

## Getränkepakete

Für Ihre Abendveranstaltung - pro Person/h – **Mindestabnahme des Pakets sind 5 Stunden**

### ALL-IN

**Alkoholfreie Getränke**

pro Person/h

beinhaltet:

Quell- & Sodawasser  
 Diverse Bio Fruchtsäfte  
 Diverse Bio Limonaden  
 Heißgetränke nach Wahl

**€ 6,00**

### ALL-IN

**Getränke**

pro Person/h

beinhaltet:

Aperitif nach Wahl  
 Frischgezapftes Bier vom Fass  
 Bio Hauswein weiss | rot

Quell- & Sodawasser  
 Diverse Bio Fruchtsäfte  
 Diverse Bio Limonaden  
 Heißgetränke nach Wahl

**€ 9,00**

<b>Servicepauschale für mitgebrachten Wein (pro Person)</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Servicepauschale für mitgebrachte Spirituosen (pro Person)</b>	<b>€ 15,00</b>

Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Sämtliche Preise verstehen sich netto, somit excl. Aller Steuern und Abgaben. AT-BIO-501

# Getränkessortiment

Alle Getränke werden nach tatsächlichem Verbrauch verrechnet.

Erweitertes  
Sortiment  
auf Anfrage!

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE - FLASCHENSORTIMENT

Mineralwasser, still oder prickelnd	0,33 Lt.	€ 2,92
Mineralwasser, still oder prickelnd	0,75 Lt.	€ 4,83
Bio Fruchtsäfte „Rauch“ Apfel   Johannisbeere   Marille	0,20 Lt.	€ 3,33
Bio Fruchtsäfte „Rauch“ g'spritzt Apfel   Johannisbeere   Rhabarber	0,33 Lt.	€ 3,33
Red Bull Energy   Red Bull sugarfree   Red Bull Edition	0,25 Lt.	€ 3,75
Organics by Red Bull diverse Sorten	0,25 Lt.	€ 3,33

## ALKOHOLFREIE SCHANKGETRÄNKE

Quellwasser in der Glaskaraffe	1,00 Lt.	€ 3,33
Sodawasser in der Glaskaraffe	1,00 Lt.	€ 4,50
Bio Fruchtsäfte "Grapos" Apfel   Johannisbeere	0,30 Lt.	€ 3,17
Bio Limonaden "Grapos" Cola   Kräuterlimonade	0,30 Lt.	€ 3,17

## STIEGL BIERE

Stiegl Hell vom Fass oder Flasche	0,33 Lt.	€ 3,75
Paracelsus Bio Zwickl Flasche	0,33 Lt.	€ 3,75
Stiegl Naturradler Zitrone Flasche	0,33 Lt.	€ 3,75
Stiegl Freibier – alkoholfrei Flasche	0,33 Lt.	€ 3,75

## WEINE & SCHAUMWEINE – Glasweise möglich

Chef Partie`s Bio-Hauswein weiß	0,75 Lt.	€ 25,71
Chef Partie`s Bio-Hauswein rot	0,75 Lt.	€ 25,71
Bio Frizzante "Perlenspiel" – Weingut Kolkmann	0,75 Lt.	€ 25,00

## DIGESTIV

Bio-Edelbrände verschiedene Sorten – Destillerie Farthofer	2 cl	€ 4,17
--	------	--------

## HEISSGETRÄNKE - FAIRTRADE

Espresso	€ 2,50
Verlängerter	€ 2,92
Großer Brauner	€ 3,75
Cappuccino	€ 3,75
Tasse Tee verschiedene Sorten aus unserem Sonnentor-Sortiment	€ 3,33

Ein erweitertes Sortiment an Bio Weinen und an Bargetränken & Longdrinks, bieten wir Ihnen gerne bei Bedarf gesondert an.

Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Sämtliche Preise verstehen sich netto, somit excl. Aller Steuern und Abgaben. AT-BIO-501





## Allgemeine Informationen

Messezentrum  
Salzburg

### 1. Speisenauszeichnung

Die angebotenen Speisen von den Buffet Stationen, sowie auch das Abendmenü werden in Deutsch und auf Wunsch in Englisch inklusive der Allergene und mit Ihrem Logo gekennzeichnet. Bitte senden Sie uns zeitnah ihr Logo in einer hohen Auflösung mit mind. 300 dpi zu. Die Drucksorten werden vom Caterer zur Verfügung gestellt. Sollten Sie **Menükarten für die Tische** wünschen erlauben wir uns **€ 1,50 netto pro Stück** für den Druck zu verrechnen.

### 2. Dekoration und Blumen

Gerne sind wir Ihnen bei der Organisation und Bestellung außerordentlicher Raumdekoration oder Bepflanzung behilflich und fragen auf Anfrage ein unverbindliches Angebot bei einem unserer zuverlässigen Partner an.

Wir haben ein Standardpaket mit „nachhaltigen“ gefilzten Blumen (Orange, Gelb, Grün) in einer Vase der Geschützten Werkstätte „Pro mente“. Optionale Buffetstationen können mit Kräutertöpfen ergänzt werden. Dafür erlauben wir uns eine **Deko-Pauschale je nach Aufwand** zu verrechnen.

### 3. Wäsche

Die Kosten für die benötigte Tischwäsche, wie Mundservietten, Tischtücher, Tischläufer und Deckservietten entnehmen Sie auf Seite 11.

### 4. Cateringpauschale für Infrastruktur, Equipment, Mobiliar

Für die **gesamte benötigte Infrastruktur** sowie das **Equipment** und der **Reinigung nach HACCP Standard** berechnen wir eine **Cateringpauschale**, die je nach Aufwand kalkuliert wird.

Zusätzlich erlauben wir uns den Hin- und Rücktransport nach tatsächlichem Aufwand zu verrechnen. **Das Mobiliar** wird laut unserer Empfehlung auf **Seite 11** kalkuliert. Die Transportkosten dafür werden bei den allgemeinen Transportkosten der Infrastruktur bereits miteinkalkuliert.

### 5. Betriebskosten & Abschlagszahlungen

Sämtliche Betriebskosten wie die Reinigung, der Müll, das Wasser und der Strom inklusive aller Anschlussgebühren sowie der gesamte Verbrauch gehen zu Lasten des Veranstalters, von allen gastronomischen Flächen beginnend mit der Produktion über den gesamten Veranstaltungszeitraum und werden Großteils direkt über das Messezentrum Salzburg verrechnet.

### 6. Umsatzgarantie bei Veranstaltungen auf Selbstzahlerbasis

Bei Veranstaltungen auf Selbstzahlerbasis wird je nach Größe der Veranstaltung eine Umsatzgarantie vorgesehen.

Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Sämtliche Preise verstehen sich netto, somit excl. Aller Steuern und Abgaben. AT-BIO-501



## Mitarbeiter Aufwand

### Dienstleistungsanteil

Verrechnung  
nach  
tatsächlichem  
Aufwand

Die Mitarbeiterkosten sind für die angegebenen Veranstaltungszeiträume kalkuliert.  
Jede weitere angefangene Stunde wird nach tatsächlichem Aufwand verrechnet – siehe AGBs.

Die Mitarbeiter sind einheitlich gekleidet (Weißes Hemd oder Bluse, schwarze Hose, schwarze geschlossene Schuhe) und können anhand von Grundkenntnissen in Englisch auch mit internationalen Gästen kommunizieren.

**Wir kalkulieren in einem Durchrechnungszeitraum von .. bis .. Uhr mit ca. .. Stunden.**

**Je Mitarbeiter/in berechnen wir pro Stunde –**

Auf-, Abbau, Logistik Leitung	€ 50,00
Auf-, Abbau, Logistik Mitarbeiter	€ 38,00
Projektleitung	€ 70,00
Administration – bei Großprojekten	€ 38,00
Veranstaltungsleitung	€ 50,00
Service-, Schank-, Barmitarbeiter	€ 38,00
Küchenleitung	€ 50,00
Köche	€ 45,00
Hilfskraft Küche oder Buffet	€ 38,00
Professioneller Barkeeper	Auf Anfrage

Bitte beachten Sie, dass die Mindesteinsatzzeit pro Service-, Aufbau- und Küchenmitarbeiter 4 Stunden beträgt. Bei Überschreitung von 8 Stunden werden tarifmäßig Überstundenaufschläge von 50% berechnet, wobei die kollektivvertragliche, tägliche Maximalarbeitszeit nicht überschritten werden darf.

**Die gesamte Verpflegung der eingesetzten Mitarbeiter, etwaige anfallende Anfahrtskosten und Übernachtungskosten werden zum Selbstkostenpreis an den Veranstalter verrechnet.**

Weiteres beachten Sie bitte, dass die angegebenen Stunden-Mengen/Mitarbeitereinsatzzeiten rein auf Schätzungen unsererseits beruht, und **die Abrechnung nach tatsächlichem Verbrauch und geleisteten Stundenaufwand erfolgt.**

Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Sämtliche Preise verstehen sich netto, somit excl. Aller Steuern und Abgaben. AT-BIO-501



## Mobiliar & Equipment

Transportkosten, sowie Auf- und Abbaukosten siehe AGB's.

Kosten für den Auf- sowie Abbau wird nach anfallenden Stunden und tatsächlichem Aufwand verrechnet!

### OPTIONALE AUSSTATTUNG

Designbistrotisch „Moderno“ max. 4 Personen – 75x75 cm	- eckig, inkl. Tischläufer	€ 55,00
Designhochtisch „Niro“ – max. 4-6 Personen – 140x70 cm	- eckig, inkl. Tischläufer	€ 60,00
Designhochtisch „Moderno“ – max. 6-8 Personen – 200x60 cm	- eckig, inkl. Tischläufer	€ 75,00
Designstehtisch „Moderno“ max. 4 Personen – 75x75 cm	- eckig, inkl. Tischläufer	€ 55,00
Designsitztisch „Niro“ – max. 4-6 Personen – 140x70 cm	- eckig, inkl. Tischtuch	€ 60,00
Designsitztisch „Moderno“ – max. 6-8 Personen – 200x60 cm	- eckig, inkl. Tischtuch	€ 75,00
Stehtisch max. 5 Personen – Ø 80 cm	- rund, inkl. Rundtischdecke	€ 30,00
Galatisch max. 10 Personen – Ø 180 cm	- rund, inkl. Tischtuch	€ 55,00
Ellipse Tisch max. 12 Personen – 240 cm	- oval, inkl. Tischtuch	€ 60,00
Designbarhocker mit Lehne	- Chrom/schwarz	€ 16,00
Hochlehner Stuhl	- Lederoptik, naturbeige	€ 16,00
Kongress Stuhl	- schwarz, gepolstert	€ 6,00
Heurigengarnitur max. 8 Personen – 50x195 cm	- 1 Tisch, 2 Bänke	€ 18,00
Rattanstühle inkl. Polster	- verschiedene Designs	€ 35,00
Beistelltisch für Rattanlounge	- weiß/grau/anthrazit	€ 15,00
Buffetelemente   Buffetkorpen mit Glasoberplatte	- verschiedene Designs	€ 80,00
Barinfrastruktur inkl. Equipment	- verschiedene Designs	€ 500,00

### ZUSÄTZLICHE TISCHWÄSCHE

Tischtuch – extra	- diverse Sorten & Größen	€ 10,00
Galatischtuch, rund	- weiß, cremé, bordeaux, grau	€ 25,00
Stehtischtuch maßgeschneidert 300cm	- weiß, cremé, bordeaux, blau	€ 25,00
Stehtisch Husse	- weiß, cremé	€ 25,00
Tisch Skirting	- weiß, cremé	€ 25,00
Stoffmundserviette	- weiß, cremé, bordeaux, grau	€ 1,50
Tischläufer rechteckig 170x40cm	- cremé, terracotta, braun	€ 6,00
Stuhl Husse für Hochlehner Stuhl	- weiß, grau	€ 8,00
Stuhl Husse für Kongress Stuhl	- weiß	€ 6,00

Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Sämtliche Preise verstehen sich netto, somit excl. Aller Steuern und Abgaben. AT-BIO-501



**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 ersuchen 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 5 Werktage 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 Werktage 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 einen Gesamtumsatz von € 450,00/ netto unterschreiten, behalten wir uns vor, den geleisteten Arbeitsaufwand, inkl. Vor- und Nachbereitungszeiten, dem Auftraggeber/ 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 Werktage vor Veranstaltungsbeginn, jeweils mit einem Zahlungsziel von 10 Werktagen. Liegen beide Anzahlungen nicht bis längstens 10 Werktage 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:** Bei Aufträgen, die vom Auftraggeber ab 10 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn storniert werden, wird das gesamte Auftragsvolumen in Rechnung gestellt. Bei Aufträgen, die vom Auftraggeber ab 20 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn storniert werden, wird 50% des gesamten Auftragsvolumens, in Rechnung gestellt.

**4. STROM, WASSER, MÜLL – BETRIEBS- & INSTALLATIONSKOSTEN, ENDREINIGUNG:** Werden zur 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. Weiteres möchten wir Sie informieren das sämtliche Abschlagszahlungen, Umsatzprozente oder ähnliches, die vom Caterer an die Veranstaltungslocation zu leisten sind, an den Veranstalter 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. Dieser wird mit ca. 1,5m<sup>2</sup> pro Person berechnet. Bruch und Schwund 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 Mindestsattzeit 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 Anfahrtskosten werden an den Kunden weiterverrechnet. Alle unsere Service Mitarbeiter sind einheitlich gekleidet. Für folgende Mitarbeiter verrechnen wir: Für Service-, Veranstaltungsleitung, Küchenleitung sowie Auf- & Abbau Leitung € 50,00. Für Köche € 45,00. Service-, Schank-, Barmitarbeiter sowie Auf- und Abbau Mitarbeiter € 38,00. sowie für Hilfskräfte in der Küche oder am Buffet € 38,00. Diese Preise verstehen sich netto pro Person/h.

**7. TRANSPORTKOSTEN F. SONDERMOBILIAR & EQUIPMENT:** Für Sondermobiliar der Veranstaltung außerhalb eines Umkreises von 30km sowie mehr als 14 Palettenplätze, berechnen wir die Transportkosten nach tatsächlichem Aufwand, von unserem Lagerstandort am Messezentrum Salzburg wie folgt: Kleinlastwagen bis 3,5 Tonnen € 1,50/Kilometer für Motorwagen bis 24 Tonnen € 2,25/Kilometer. 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. Gerne bieten wir individuelle Lösungen an.

**10. BUFFETBESCHILDERUNG, MENÜKARTEN:** Buffetbeschilderung inkl. Allergenausszeichnung 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.

**2. 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 verhemdende Umstände außerhalb der Birngruber Gastronomie GmbH, insbesondere Fälle höherer Gewalt, berechtigen dieses, die getroffenen Vereinbarungen ohne Schadensersatzpflicht 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 vorordneter 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 an die Steuerkanzlei bzw. den Steuerberater der Birngruber Gastronomie GmbH weitergegeben werden. Der Kunde akzeptiert, dass alle seine Daten, 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 Januar 2023

