



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 | www.chefpartie.at | www.campus-rif.at | www.voi.bio



UNSERE BIO-PAUSENPAKETE

Bio Pausen

Preis pro Person.

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

Bio Lunch

Preis pro Person.

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

Klassik

Halbtagespaket

Kaffeepause am Vor-
ODER Nachmittag
&
Lunch serviert oder
als Buffet

detaillierte Aufstellung Seite 2

Premium

Halbtagespaket

Kaffeepause am Vor-
ODER Nachmittag
&
Lunch serviert oder
als Buffet

detaillierte Aufstellung Seite 2

Bio Ganztagespakete

Preis pro Person.

Klassik

Ganztagespaket

Kaffeepause am Vor-
UND Nachmittag
&
Lunch serviert oder
als Buffet

detaillierte Aufstellung Seite 2

Premium

Ganztagespaket

Kaffeepause am Vor-
UND Nachmittag
&
Lunch serviert oder
als Buffet

detaillierte Aufstellung Seite 2

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

Tramazzini bestrichen mit Schinken-Cremé | Räucherlachs-Gurke | Frischkäse-Rohschinken

Mini Wraps mit Frischkäse-Romana-Paprika | Räucherlachs-Frischkäse | Hühnerbrust-Mango-Romana

Mini Bagels belegt mit Schinken-Cremé | Frischkäse-Räucherlachs | Ei-Schnittlauch-Speck

Jour Croissant gefüllt mit Frischkäse-Schinken | Camembert-Feigensenf | Ei-Schnittlauch-Speck

DEFTIG & TRADITIONELL

Traditionelle Weißwurst in der Terrine mit Bio-Laugenbreze und Bio-Hausmachersenf

Paar Frankfurter oder Debreziner mit Bio-Gebäck und Schilcher-Kren-Senf

Ofenfrischer Leberkäse mit Bio-Gebäck und Schilcher-Kren-Senf – auch vegan

Gulaschsuppe klassisch oder vegetarisches Kartoffelgulasch – auch vegan

Original Currywurst – geschnitten mit Bio-Gebäck und Original Currysauce

AUS DER HAUSEIGENEN PATISSERIE

Fruchtige Bio-Mini Blechkuchen oder Strudel Schnitten á la Chef Partie

Ofenfrischer Jour Plunder mit saisonalen Früchten

Jour Croissants mit süßer Füllung

FRUCHTIG & GESUND

Joghurt mit frischen Bio-Früchten oder Bio Beeren im Glas

Frisches Bio-Obst im Korb

SÜSS & CREMIG

Tartelettes mit Beeren

Tiramisu im Glas

Cocos Panna Cotta mit saisonalen Früchten - vegan

Zweierlei Schokoladenmousse mit karamellisierten Nüssen

*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

FÜR DIE ABREISE

Farewellbox – Reisesandwich, Bio-Obst, Müsliriegel, Mineralwasser PET

Die Bio Lunch Erweiterungen

SUPPENERWEITERUNG

Klares Kraftsüppchen mit Einlage

Schaumsuppe mit Blätterteiggebäck | Schwarzbrotcroutons

VORSPEISENERWEITERUNG

Vorspeisenvariation á la Chef Partie

MITTAGSLUNCHERWEITERUNG

Rindfleisch | Geflügel | Schweinefleisch | Fisch

DESSERTERWEITERUNG

Dessertvariation aus der hauseigenen Patisserie

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.

Getränkepaket 1

(2x eingestellt)

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

Getränkepaket 2

(3x eingestellt)

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

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 mit herzhafter Füllung – auch vegan möglich
- Tramezzini mit diversen Belegen bestrichen – auch vegan möglich
- Mini Wraps mit herzhafter Füllung – auch vegan möglich

VORSPEISEN KLASSISCH & VEGETARISCH

- Honigmelone mit Schinkenspeck dazu ein Grissini
- Tartar von der Lachsforelle mit einem Algenchip und Sprossen
- Caprese vom Ziegenfrischkäse, Tomate und Kräuterpesto
- Taboulé Gurken, Zwiebel, Paprika - vegan

HAUPTSPEISEN TRADITIONELL & DEFTIG

- Butterschnitzerl vom Kalb mit Rahmgurken
- Gulasch vom heimischen Ochs mit Mini Semmelknödel
- Schweinsbackerl mit Microgemüse und Rollgerstl
- Backhenderl mit Kartoffelgurkensalat

HAUPTSPEISEN VEGETARISCH & GESUND

- Spinatknödel mit Pilzen und frischer Schnittlauch
- Nudelteigtaschen mit Ricotta Füllung und brauner Butter
- Veganes Gemüse Curry mit Basmatireis

DESSERT AUS DER HAUSEIGENEN PATISSERIE

- Salzburger Macarons oder Petit Fours
- Buchteln mit Powidlfüllung und Vanillecreme
- Topfenknödel mit Butterbrösel (Saisional gefüllt)

- Cheesecake mit Beeren
- Tiramisu im Glas
- Cocos Panna Cotta mit saisonalen Früchten - vegan
- Zweierlei Schokoladenmousse mit karamellisierten Nüssen

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

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

Menü oder Buffet 3-Gang ohne Suppe

Menü oder Buffet 4-Gang

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

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

Servicepauschale für mitgebrachten Wein (pro Person)

Servicepauschale für mitgebrachte Spirituosen (pro Person)

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

ALKOHOLFREIE SCHANKGETRÄNKE

Quellwasser in der Glaskaraffe	1,00 Lt.
Sodawasser in der Glaskaraffe	1,00 Lt.
Bio Fruchtsäfte "Grapos" Apfel Johannisbeere	0,30 Lt.
Bio Limonaden "Grapos" Cola Kräuterlimonade	0,30 Lt.

STIEGL BIERE

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

WEINE & SCHAUMWEINE – Glasweise möglich

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

DIGESTIV

Bio-Edelbrände verschiedene Sorten – Destillerie Farthofer	2 cl
--	------

HEISSGETRÄNKE - FAIRTRADE

Espresso
Verlängerter
Großer Brauner
Cappuccino
Tasse Tee verschiedene Sorten aus unserem Sonnentor-Sortiment

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



Mitarbeiter Aufwand

Dienstleistungsanteil

8

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.

Je Mitarbeiter/in berechnen wir pro Stunde –

Auf-, Abbau, Logistik Leitung
Auf-, Abbau, Logistik Mitarbeiter
Projektleitung
Administration – bei Großprojekten
Veranstaltungsleitung
Service-, Schank-, Barmitarbeiter
Küchenleitung
Köche
Hilfskraft Küche oder Buffet
Professioneller Barkeeper

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.

Bei größeren Veranstaltungen wird die gesamte Verpflegung der eingesetzten Mitarbeiter, etwaige anfallende Anfahrtskosten und mögliche Übernachtungskosten 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
Designhochtisch „Niro“ – max. 4-6 Personen – 140x70 cm	- eckig, inkl. Tischläufer
Designhochtisch „Moderno“ – max. 6-8 Personen – 200x60 cm	- eckig, inkl. Tischläufer
Designstehtisch „Moderno“ max. 4 Personen – 75x75 cm	- eckig, inkl. Tischläufer
Designsitztisch „Niro“ – max. 4-6 Personen – 140x70 cm	- eckig, inkl. Tischtuch
Designsitztisch „Moderno“ – max. 6-8 Personen – 200x60 cm	- eckig, inkl. Tischtuch
Stehtisch max. 5 Personen – Ø 80 cm	- rund, inkl. Rundtischdecke
Galatisch max. 10 Personen – Ø 180 cm	- rund, inkl. Tischtuch
Ellipse Tisch max. 12 Personen – 240 cm	- oval, inkl. Tischtuch
Designbarhocker mit Lehne	- Chrom/schwarz
Hochlehner Stuhl	- Lederoptik, naturbeige
Kongress Stuhl	- schwarz, gepolstert
Heurigengarnitur max. 8 Personen – 50x195 cm	- 1 Tisch, 2 Bänke
Rattanstühle inkl. Polster	- verschiedene Designs
Beistelltisch für Rattanlounge	- weiß/grau/anthrazit
Buffetelemente Buffetkorpen mit Glasoberplatte	- verschiedene Designs
Barinfrastruktur inkl. Equipment	- verschiedene Designs

ZUSÄTZLICHE TISCHWÄSCHE

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

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. 1,5m² 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 Servicemitarbeiter sind einheitlich gekleidet. Für folgende Mitarbeiter verrechnen wir: Für Service- Veranstaltungsleitung, Küchenleitung sowie Auf- & Abbau Leitung € 60,00. Für Köche € 50,00. Service-, Schank-, Barmitarbeiter, Auf- und Abbau Mitarbeiter sowie für Hilfskräfte in der Küche oder am Buffet € 45,00. 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 verhinndernde Umstände außerhalb der Birngruber Gastronomie GmbH, insbesondere Fälle höherer Gewalt, berechtigten 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

