



BUNT. BUNTER. BIO

NACHHALTIG & GRÜN TAGEN

UNSER ANGEBOT

KULINARIK 2025



Chef Partie | EIN UNTERNEHMEN DER BIRNGRÜBER 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

UNSERE BIO-PAUSENPAKETE

Bio Kaffeepause

Klassik

BIO PAUSE

Kaffeepause am Vor- oder Nachmittag

Herzhaft belegter Jour-Kornspitz
 ODER
 Süße Mehlspeise

Vitaminreiches Bio-Obst im Korb

€ 13,00

Premium

BIO PAUSE

Kaffeepause am Vor- oder Nachmittag

Herzhaftes Fingerfood
 ODER
 Süße Gaumenfreuden

Vitaminreiches Bio-Obst im Korb

€ 15,00

Bio Lunch Optionen

Klassik

BIO LUNCH

Lunch auf Buffetbasis

Pflückfrische Blattsalate
 mit bunter Rohkost

 Bio Fleisch- und Fischgericht
 mit saisonalen Beilagen
 sowie eine vegetarische Alternative

 Dessertvariation
 aus der hauseigenen Patisserie

€ 32,00

Premium

BIO LUNCH

Lunch auf Buffetbasis

Pflückfrische Blattsalate
 mit bunter Rohkost

 Klare Suppe mit Einlage oder
 saisonale Cremesuppe

 Bio Fleisch- und Fischgericht
 mit saisonalen Beilagen
 sowie eine vegetarische Alternative

 Dessertvariation
 aus der hauseigenen Patisserie

€ 37,00

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

UNSERE BIO-TAGESPAKETE

Bio Halbtagespakete

Klassik

BIO HALBTAGESPAKET

Kaffeepause am Vor- oder Nachmittag

Herzhaft belegter Jour-Kornspitz
ODER
Süße Mehlspeise

Vitaminreiches Bio-Obst im Korb

Lunch auf Buffetbasis

Pflückfrische Blattsalate
mit bunter Rohkost

Bio Fleisch- und Fischgericht
mit saisonalen Beilagen
sowie eine vegetarische Alternative

Dessertvariation
aus der hauseigenen Patisserie

€ 45,00

Premium

BIO HALBTAGESPAKET

Kaffeepause am Vor- oder Nachmittag

Herzhaftes Fingerfood
ODER
Süße Gaumenfreuden

Vitaminreiches Bio-Obst im Korb

Lunch auf Buffetbasis

Pflückfrische Blattsalate
mit bunter Rohkost

Klare Suppe mit Einlage oder
saisonale Cremesuppe

Bio Fleisch- und Fischgericht
mit saisonalen Beilagen
sowie eine vegetarische Alternative

Dessertvariation
aus der hauseigenen Patisserie

€ 52,00

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

UNSERE BIO-TAGESPAKETE

Bio Ganztagespakete

Klassik

BIO GANZTAGESPAKET

Kaffeepause am Vormittag

Herzhaft belegter Jour-Kornspitz
Vitaminreiches Bio-Obst im Korb

Lunch auf Buffetbasis

Pflückfrische Blattsalate
mit bunter Rohkost

Bio Fleisch- und Fischgericht
mit saisonalen Beilagen
sowie eine vegetarische Alternative

Dessertvariation
aus der hauseigenen Patisserie

Kaffeepause am Nachmittag

Süße Mehlspeise
Vitaminreiches Bio-Obst im Korb

€ 52,00

Premium

BIO GANZTAGESPAKET

Kaffeepause am Vormittag

Herzhaftes Fingerfood
Vitaminreiches Bio-Obst im Korb

Lunch auf Buffetbasis

Pflückfrische Blattsalate
mit bunter Rohkost

Klare Suppe mit Einlage oder
saisonale Cremesuppe

Bio Fleisch- und Fischgericht
mit saisonalen Beilagen
sowie eine vegetarische Alternative

Dessertvariation
aus der hauseigenen Patisserie

Kaffeepause am Nachmittag

Süße Gaumenfreuden
Vitaminreiches Bio-Obst im Korb

€ 63,00

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 Fingerfood Erweiterungen



HERZHAFTE FINGERFOOD KLASSIKER

Mini Cones mit herzhafter Füllung – auch vegan möglich	€ 4,00
Tramezzini mit herzhaften Belegen – auch vegetarisch möglich	€ 4,30
Mini Wraps mit herzhafter Füllung – auch vegetarisch möglich	€ 4,30
Mini Bagels mit herzhaften Belag – auch vegetarisch möglich	€ 4,30
Jour Croissant mit herzhafter Füllung – auch vegetarisch möglich	€ 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

VORSPEISEN KLASSISCH & VEGETARISCH

Honigmelone mit Schinkenspeck dazu ein Grissini	€ 6,50
Tartar von der Lachsforelle mit einem Algenchip und Sprossen	€ 6,50
Caprese vom Ziegenfrischkäse, Tomate und Kräuterpesto	€ 5,50
Taboulé Gurken, Zwiebel, Paprika - vegan	€ 5,00

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

Salzburger Macarons oder Petit Fours	€ 4,00
Cheesecake 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

Add-ons



Das gewisse Extra

BREAKFAST

„Eierspeise & Co.“ - mit einem Frühstücksbuffet gestärkt in den Tag € 15,00

FÜR DIE ABREISE

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

GIVE AWAY GOODIE

Die VOI.bio 3er Pralinen BOX Mindestabnahme 30 Boxen | Auf Anfrage mit Ihrem Firmenlogo € 6,00



Getränke im Seminarraum

Für Ihre Tagung, Ihre Konferenz oder Ihr Seminar bieten wir Ihnen folgende Getränkepakete zu Beginn am Tisch eingestellt und in der Pause aufgefrischt an – Preis pro Person.

Getränkepaket 1

eingestellt

2x Mineralwasser still | prickelnd 0,33 Lt.
2x Bio-Fruchtsaft verschiedene Sorten

€ 10,30

Getränkepaket 2

eingestellt

3x Mineralwasser still | prickelnd 0,33 Lt.
3x Bio-Fruchtsaft verschiedene Sorten

€ 15,30

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

Die Kulinarik

für Ihre Abendveranstaltung



Unser kulinarisches Versprechen: Heimisch, biologisch & nachhaltig

Wir präsentieren Ihnen mit Stolz unsere Küche, die für ihre heimischen, biologischen und nachhaltigen Speisen bekannt ist. Unsere Gerichte basieren auf frischen, regionalen und saisonalen Zutaten, die wir mit größter Sorgfalt und Hingabe zubereiten.

INDIVIDUELLE MENÜS UND BUFFET-OPTIONEN AM ABEND

Auf der nachstehenden Seite haben wir eine Auswahl an Gerichten für Sie kreiert. **Sie haben die Möglichkeit, Ihr eigenes 3-, 4- oder 5-Gang-Menü aus einer Vorspeise, einer Suppe, bis zu 3 Hauptgerichten und einem Dessert zusammenzustellen.** Das Couvert ist immer im Menü oder Buffetpreis inkludiert. Bitte teilen Sie uns bekannte Allergien zeitnah mit.

Alternativ können Sie unsere Köstlichkeiten auch in Form eines Buffets oder Flying Buffets genießen.

PREISGESTALTUNG

Die Preise richten sich nach der gewählten Variante und der Zusammenstellung der Menüs.

Wir bieten Ihnen flexible Lösungen, die perfekt auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse abgestimmt sind. Wir freuen uns darauf, Ihnen und Ihren Gästen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

BITTE WÄHLEN SIE AUS



*Österreich = 3 x AT (geboren/gemästet/geschlachtet)

Apero Häppchen Empfang - 3 Einheiten pro Person	ab € 12,00 netto
Menü oder Buffet, 3-Gang inkl. Couvert	ab € 39,00 netto
Menü oder Buffet, 4-Gang inkl. Couvert	ab € 44,00 netto
Menü oder Buffet, 5-Gang inkl. Couvert	ab € 50,00 netto
Flying Buffet, 2 Vorspeisen 1 Suppe 2 Hauptgerichte 2 Desserts	ab € 45,00 netto
Flying Buffet, 3 Vorspeisen 1 Suppe 3 Hauptgerichte 3 Desserts	ab € 57,00 netto

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 an Weinen
und Bargetränken
Erhalten Sie auf
Anfrage!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser, still oder prickelnd	0,33 Lt.	€ 2,92
Mineralwasser, still oder prickelnd	0,75 Lt.	€ 4,83
Bio Fruchtsaft „Rauch“ Apfel Johannisbeere Marille	0,20 Lt.	€ 3,33
Bio Fruchtsaft „Rauch“ g'spritzt Apfel Johannisbeere Rhabarber	0,33 Lt.	€ 3,75
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
Makava – delighted ice tea	0,33 Lt.	€ 3,33

ALKOHOLFREIE SCHANKGETRÄNKE

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

STIEGL BIERE

Stiegl Hell vom Fass oder Flasche	0,33 Lt.	€ 4,16
Paracelsus Bio Zwickl Flasche	0,33 Lt.	€ 4,16
Stiegl Naturradler Flasche	0,33 Lt.	€ 4,16
Stiegl Freibier – alkoholfrei Flasche	0,33 Lt.	€ 4,16

WEINE & SCHAUMWEINE – Auch glasweise möglich

G'spritzter Weiß Flasche	0,33 Lt.	€ 4,16
Chef Partie's Bio-Hauswein weiß	0,75 Lt.	€ 25,71
Chef Partie's Bio-Hauswein rot	0,75 Lt.	€ 25,71
Frizzante "Perlenspiel" – Weingut Kolkmann	0,75 Lt.	€ 25,00

HEISSGETRÄNKE - FAIRTRADE

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

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



Allgemeine Informationen

Zentrum für
Visionen

1. Speisenauszeichnung

Die angebotenen Speisen an 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 vorab ihr Logo, in einer hohen Auflösung mit mind. 300 dpi, zu. Die Drucksorten für das Buffet 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 – individuelle Gestaltung möglich.

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. Eine Standard-Buffetdekoration ist in der Cateringpauschale inkludiert.

3. Cateringpauschale für Infrastruktur, Equipment, Mobiliar

Um einen reibungslosen Küchen- und Serviceablauf zu gewährleisten, liefern wir von unserem Lagerstandort in Salzburg zusätzliche Kücheninfrastruktur und den Servicezubehör, je nach Größe und Aufwand der Veranstaltung, in Ihre Eventlocation.

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

Bruch, Schwund oder Verlust wird zu 100% zum Wiederbeschaffungspreis an den Veranstalter weiterverrechnet.

Zusätzlich erlauben wir uns den Hin- und Rücktransport nach tatsächlichem Aufwand zu verrechnen. Das benötigte Mobiliar und die Tischwäsche werden laut unserer Empfehlung kalkuliert. Die Transportkosten dafür werden bei den allgemeinen Transportkosten der Infrastruktur bereits miteinkalkuliert.

4. Betriebskosten & Abschlagszahlungen

Sämtliche Betriebskosten wie die Reinigung, der Müll, das Wasser und der Strom inklusive aller Anschlussgebühren sowie der gesamte Verbrauch und eventuell anfallende Abschlagszahlungen gehen zu Lasten des Veranstalters.

5. Umsatzgarantie bei Veranstaltungen auf Selbstzahler-Basis

Bei Veranstaltungen auf Selbstzahler-Basis wird je nach Größe der Veranstaltung eine Umsatzgarantie vorgesehen, um die Kosten der Dienstleistung zu decken.

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/innen 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	€ 60,00
Auf-, Abbau, Logistik Mitarbeiter/innen	€ 45,00
Projektleitung	€ 80,00
Veranstaltungsleitung	€ 60,00
Service-, Schank-, Barmitarbeiter/innen	€ 45,00
Küchenleitung	€ 60,00
Köche/innen	€ 50,00
Hilfskraft Küche, Buffet oder Abwasch	€ 45,00
Professioneller Barkeeper/in	Auf Anfrage

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

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.

Anfallende Anfahrtkosten der Mitarbeiter/innen werden nach tatsächlichem Aufwand verrechnet. Bei mehrtägigen oder Großveranstaltungen wird die gesamte Verpflegung der eingesetzten Mitarbeiter/innen und mögliche Übernachtungskosten zum Selbstkostenpreis an den Veranstalter verrechnet.

Weiteres beachten Sie bitte, dass die angegebenen Stunden-Mengen/Mitarbeiterereinsatzzeiten 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.

Sonderausstattungen
fragen wir gerne bei
einem unserer
zuverlässigen
Partner an!

OPTIONALE AUSSTATTUNG

Steh Tisch max. 5 Personen – Ø 80 cm	- rund, exkl. Husse	€ 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
Designbistrotisch „Moderno“ max. 4 Personen – 75x75 cm	- eckig, inkl. Tischläufer	€ 55,00
Designsittisch „Moderno“ – max. 8 Personen – 200x60 cm	- eckig, inkl. Tischtuch	€ 75,00
Designstehtisch „Moderno“ max. 4 Personen – 75x75 cm	- eckig, inkl. Tischläufer	€ 55,00
Designhochtisch „Moderno“ – max. 8 Personen – 200x60 cm	- eckig, inkl. Tischläufer	€ 75,00
Designsittisch „Niro“ – max. 6 Personen – 140x70 cm	- eckig, inkl. Tischtuch	€ 60,00
Designhochtisch „Niro“ – max. 6 Personen – 140x70 cm	- eckig, inkl. Tischläufer	€ 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 – 50x200 cm	- 1 Tisch, 2 Bänke	€ 18,00
Rattan Stuhl inkl. Polster	- weiß grau anthrazit	€ 35,00
Beistelltisch für Rattan Lounge	- weiß grau anthrazit	€ 15,00
Buffetelement Buffetkorpus mit Glasoberplatte	- weiß oder schwarz	ab € 80,00
Barinfrastruktur inkl. Equipment	- verschiedene Designs	ab € 500,00

ZUSÄTZLICHE TISCHWÄSCHE

Stoffmundserviette - extra	- weiß, creme, bordeaux, blau, grau	€ 1,50
Tischtuch – extra	- diverse Sorten & Größen	€ 10,00
Galatischtuch, rund	- weiß, creme, bordeaux, blau, grau, schwarz	€ 25,00
Tafeltischtuch 320x180cm	- weiß	€ 20,00
Stehischtuch maßgeschneidert 300cm	- weiß, creme, bordeaux, blau	€ 25,00
Steh Tisch Husse	- weiß, creme, schwarz	€ 25,00
Buffet Skirting	- weiß, creme	€ 25,00
Tischläufer rechteckig 170x40cm	- creme, terracotta, braun, schwarz	€ 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



DIE PHILOSOPHIE „VISIONEN LEBEN“

Neue Zeiten brauchen neue Wege und Visionäre. Das „VOI.bio“ basiert auf der Vision einer gesunden Ernährung, die die Umwelt respektiert. Diese basiert auf der Überzeugung, dass das, was wir essen, einen direkten Einfluss auf unsere Gesundheit und auch auf den Planeten hat.

VOI.BAR

Die außergewöhnliche Cocktailbar im Restaurant „VOI“ ist ein Ort, an dem sich Kunst und Getränkekultur vereinen. Sie befindet sich in einem stilvoll gestalteten, modernen Gebäude mit einer atemberaubenden Inneneinrichtung.

Schon beim Betreten der Bar fällt der Blick auf eine beeindruckende Sammlung von skurrilen Möbeln und extravaganten Kunstwerken. Jede Ecke ist sorgfältig arrangiert, um den Besuchern ein einzigartiges Erlebnis zu bieten.

Das Hauptmerkmal dieser außergewöhnlichen Cocktailbar sind jedoch die unkonventionellen Getränkeoptionen. Hier werden traditionelle Cocktails neu interpretiert und mit exotischen Zutaten kombiniert. Die talentierten Barkeeper sind wahre Künstler ihrer Branche und gehen gerne auf individuelle Wünsche der Gäste ein.

Neben den klassischen Cocktails gibt es auch eine Auswahl an innovativen Signature Drinks, die eigens für diese Bar kreiert wurden. Diese besonderen Kreationen werden kunstvoll präsentiert.

Das Ambiente kann als entspannt aber gleichzeitig anspruchsvoll beschrieben werden – mit gedimmtem Licht, sanfter Musik im Hintergrund und einem Hauch von geheimnisvollem Flair. Die Atmosphäre lädt dazu ein, Zeit hier zu verbringen - sei es für einen romantischen Abend zu zweit oder für einen Treffpunkt mit Freunden oder Geschäftspartnern.

Insgesamt bietet die Bar seinen Besucherinnen und Besuchern das Gefühl etwas Einzigartiges zu erleben. Mit ihrer künstlerischen Gestaltung, innovativen Cocktailkreationen und einem außergewöhnlichen Ambiente wird sie sicherlich in Erinnerung bleiben.

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

VOI.BISTRO

Unser Bio-Bistro ist ein Restaurant, das sich auf gesunde, biologische und nachhaltig gewonnene Lebensmittel spezialisiert hat. Das Bistro konzentriert sich auf die Kreation von Gerichten, die sowohl nahrhaft als auch köstlich sind, mit frischen Zutaten von lokalen Bauernhöfen.

Die Speisekarte im Bio-Bistro umfasst eine große Auswahl an pflanzlichen Optionen, darunter vegetarische und vegane Gerichte. Sie bietet auch glutenfreie Optionen für Personen mit diätetischen Einschränkungen oder Vorlieben an.

Wir zielen darauf ab, den Kunden nicht nur ein zufriedenstellendes, sondern auch ein lehrreiches kulinarisches Erlebnis zu bieten, indem wir die Bedeutung nachhaltiger Essgewohnheiten fördern. Mit einer einladenden Atmosphäre und freundlichem Personal bemühen wir uns, eine Umgebung für Menschen zu schaffen, die Wert auf gesunde Lebensmittel legen.

„BIO - FINE DINE“ KONZEPT

Das Konzept des Bio Fine Dining im „VOI“ beinhaltet eine außergewöhnlich hochwertige Küche, die ausschließlich aus biologisch angebauten und nachhaltig produzierten Zutaten besteht. Alle Gerichte werden mit größter Sorgfalt zubereitet und präsentiert.

Die Speisekarte des Bio Fine Dinings bietet eine Auswahl an raffinierten Gourmetgerichten, 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.

Zudem achtet das Bio Fine Dining Restaurant auch darauf, dass alle Lebensmittel ressourcenschonend verarbeitet werden - zum Beispiel durch effiziente Energienutzung oder nachhaltige Entsorgungsmaßnahmen wie Recycling.

Stellen Sie uns auf die Kostprobe!



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

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 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 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: 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 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.

Weiteres möchten wir Sie informieren das sämtliche Abschlagszahlungen, Umsatzprozente oder ähnliches, die vom Caterer an die Veranstaltunglocation 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 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 Service-, Veranstaltungsleitung, Küchenleitung sowie Auf- & Abbau Leitung € 60,00. Für Köche € 50,00. Service-, Schank-, Barmitarbeiter sowie Auf- und Abbau Mitarbeiter € 45,00. Sowie für Hilfskräfte in der Küche oder am Buffet € 45,00. 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 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. 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 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 November 2024

