

## BUNT BUNTER BIO

www.chefpartie.at



## ))WIR

VERSPRECHEN NICHT DAS BLAUE VOM HIMMEL SONDERN DAS GRÜNE AUS DER ERDE.



**Die Chef Partie** ist Ihr Catering-Partner für Veranstaltungen, Messen und Events.

## WIE SIE WOLLEN WO SIE WOLLEN WAS SIE WOLLEN

(FAST) ALLES IST MÖGLICH!



Als erfahrener Caterer der vielfältigsten Veranstaltungen werden Sie von uns von der Planung bis zur Umsetzung Ihrer Veranstaltung professionell begleitet. Absolute Zuverlässigkeit, Termintreue und ein hohes Niveau in Sachen Beratung und Service sind für uns dabei selbstverständlich. Unser Anspruch? Genusserlebnisse im Einklang mit der Natur zu kreieren. Zusammen mit einem Team aus engagierten MitarbeiterInnen haben wir uns den Bio-Produkten, der Nachhaltigkeit und dem respektvollen Umgang mit Lebensmitteln, Natur und Mensch verschrieben. Diese Haltung leben wir bereits seit 15 Jahren, wurden dafür bereits mehrfach ausgezeichnet und sind darüber hinaus bio-zertifiziert. Mit einem guten Gewissen schmeckt's einfach doppelt so gut. Stellen Sie uns auf die Kostprobe:

Was wir anrichten, schmeckt!



#### WIE SIE WOLLEN

Als kreativer Full-Service-Partner des Messezentrum Salzburg begleiten wir Ihren Messeauftritt mit passgenauen Catering-Lösungen. Fernab vom Alltäglichen bieten wir Ihnen ideenreiche Genussmomente – abgeschmeckt auf Ihre Wünsche. Wir verstehen es, mit neuen Trends zu begeistern und ungewöhnliche Akzente zu setzen – egal in welcher Größenordnung. Schnell, zielgerichtet und fokussiert entwickeln und planen wir gemeinsam mit Ihnen Ihr individuelles Konzept! Von der Möblierung der Räumlichkeiten bis zur Auswahl der Speisen – wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit einzigartigem Bio-Catering, das nachhaltig wirkt.

Was wir anrichten, hat Saison!



# GREEN CATERING PUBLIKUMSMESSEN EVENTS KONFERENZEN SEMINARE KONGRESSE KONZERTE FACHMESSEN BIO GARANTIE TAGUNGEN

WO SIE WOLLEN

Uns ist es wichtig, jedes Catering genau auf die Wünsche unserer Kunden abzustimmen. Kein Event gleicht dem anderen. Ganz egal welches Veranstaltungsformat Sie planen, wir agieren flexibel, kostenbewusst und setzen die passende Lösung für Sie um. Dazu bedarf es viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl für die sich bietenden Situationen vor Ort. Mit einem eingespielten Pool an MitarbeiterInnen können wir reibungsloses "Catering in jeder Dimension" garantieren, nicht zuletzt deshalb, weil wir auf eigene Logistik-, Ausstattungs- und Geschirrkapazitäten und Produktionsflächen zurückgreifen können. Wir bieten neben Speisen und Getränken auch Technik, Leihinventar, Equipment, Dekoration oder auch besondere Eventspecials an. Die Chef Partie unterstützt Sie auch bei der Suche nach einem passenden Rahmen für Ihr Event, denn zu einer gelungenen Veranstaltung gehört auch der passende Rahmen. Sie werden sehen:

#### WAS SIE WOLLEN

Um unseren Kunden kleine Genuss-Oasen inmitten des Trubels bieten zu können, braucht es nicht nur schmackhaftes Essen, sondern auch eine flexible Planung mit starker Umsetzung. Neben den Klassikern des Caterings bieten wir Ihnen spannende Möglichkeiten, Ihre Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis zu machen. Ob Pre-Opening-Party, Plug&Play oder Farewell - wir kennen die Trends! Die Chef Partie entwickelt passend zu Ihrem Unternehmen und Anlass ein Konzept, das kulinarisch und stilistisch eine nachhaltige und runde Sache ist. Sie können auf unsere langjährige Erfahrung, Inspiration und kreativen Ideen bauen.

Was wir anrichten? Wir erfüllen auch die anspruchsvollsten Wünsche unserer Kunden.

Was wir anrichten, hat Konzept und Biss!



## IMMER EIN GENUSS



Als exklusiver Catering- und Gastronomie Partner des Messezentrums Salzburg, werden Sie von uns von der Planung bis zur Umsetzung professionell begleitet. Absolute Zuverlässigkeit, Termintreue und ein hohes Niveau in Sachen Beratung und Service sind für uns dabei selbstverständlich.



· Auf-, Abbau-, Crewcatering: In unseren Gastronomie-Outlets werden vielfältige Speisen angeboten. Vollwertige Menüs, Snacks, Fingerfood, Suppen, knackige Salate, Kuchen, Gebäck, Getränke und vieles mehr sorgen dafür, dass Ihre Crew bestens versorgt wird. • Standcatering: Bio, gesund, vielfältig oder ganz nach Ihren Wünschen. Die Chef Partie sorgt dafür, dass Ihr Messestand auch kulinarisch perfekt auf Sie zugeschnitten ist. Unser Full-Service mit vielen individuellen Möglichkeiten macht Sie zu einem Gastgeber, der seine Standbesucher, Kunden und Partner vollendet umsorgen lässt. • Meeting Betreuung: Für einzelne Seminare oder Meetings bieten wir Ihnen gerne Betreuung in den entsprechenden Räumlichkeiten an. Erfrischende Getränke, frisches Obst, leckere Sandwiches, Superfood, Businesslunch und mehr - wir übernehmen gerne die kulinarische Seite inklusive der notwendigen Logistik. • Farewell nach Messeschluss oder Abendevent: Wir erfüllen alle Ansprüche an das leibliche Wohl - vom mobilen Serviceeinsatz mit Snacks, Erfrischungsgetränken, Kaffee und Kuchen bis hin zum mehrgängigen Dinner in einladender Atmosphäre. Dazu bieten wir gerne maßgeschneiderte und frische Konzepte auf den jeweiligen Bedarf an. • Leihinventar: Termingenau und reibungslos versorgen wir Sie mit Leihgeräten oder einheitlichem Geschirr, Besteck und Gläsern. Alles wird direkt auf Ihren Messestand aeliefert.







## VERWÖHNEN

OB BESTES FLEISCH, FISCH, GEMÜSE, HOCHWERTIGE ÖLE, GEWÜRZE – NEHMEN SIE UNS DOCH BEIM WORT: WIR VERARBEITEN NUR HOCHWERTIGE UND REGIONALE ROHSTOFFE AUS KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU.

### BEGEISTERN

DIE BESONDERE GESTALTUNG DER FESTTAFEL, DER FREUNDLICHE SERVICE UND DIE EINZIGARTIGE QUALITÄT SIND FÜR SIE UND IHRE GÄSTE UNVERZICHTBAR FÜR EINE GESCHMACKVOLLE HOCHZEIT IN IHRER TRAUMLOCATION.

## ÜBERRASCHEN

MIT HOCHZEITS-SPECIALS UND PERFEKTER ORGANISATION. CATERING BEDEUTET NICHT NUR GENUSSVOLLE KÜCHE, SONDERN AUCH ERSTKLASSIGE BERATUNG UND VERLÄSSLICHES SERVICE – WIR KREIEREN FÜR SIE EIN RUNDUM-WOHLFÜHLPAKET

**APERITIFEMPFANG** 

FÜR JEDEN GESCHMACK

MENÜ ODER BUFFET

GENUSSVOLLE MOMENTE

SÜSSE VERLOCKUNGEN

VERZAUBERN LASSEN

**MITTERNACHTSSNACK** 

WOHI FÜHI PAKET

#### KULINARISCH ZUM ERFOLG

#### MESSE, KONGRESS, LOCATIONS UND DIE CHEF PARTIE

ÜBER DIE JÄHRLICHEN FIXPUNKTE HINAUS WICKELN WIR AUCH NOCH EINIGE HUNDERT CATERING VERANSTALTUNGEN PRO JAHR IN UNSEREN HÄUSERN UND AUCH AUSSERHALB AB.

#### **MESSEZENTRUM SALZBURG & SALZBURG ARENA**



Als kreativer Full-Service-Partner des Messezentrum Salzburg & der Salzburg Arena begleiten wir Sie von Ihrem Messeauftritt über das Kongressgeschäft bin hin zu Künstlerevents mit passgenauen Catering-Lösungen. Fernab vom Alltäglichen bieten wir Ihnen ideenreiche Genussmomente – abgeschmeckt auf Ihre Wünsche. Wir verstehen es, mit neuen Trends zu begeistern und ungewöhnliche Akzente zu setzen – egal in welcher Größenordnung. Schnell, zielgerichtet und fokussiert entwickeln und planen wir gemeinsam mit Ihnen Ihr individuelles Konzept!

#### FERRY PORSCHE CONGRESS CENTER - ZELL AM SEE



Nach einem Jahr Pause verwöhnen wir Veranstaltungen und Events wieder mit unseren Bio-Köstlichkeiten. Bis zu 1.200 Besucher finden in den wandlungsfähigen Hallen des Kongresshauses Platz. Auf insgesamt 2.100 Quadratmetern Nutzfläche lassen sich dank flexibler Wände kleinere Tagungen ebenso ausrichten wie Großveranstaltungen. Neben den Seminar- und Tagungsräumen verspricht eine 800 Quadratmeter große Außenfläche entspannte Events mit Bergluft und Alpenblick.

#### **CONGRESS SAALFELDEN**



Seit 2012 verwöhnen wir Gäste von kleinen Tagungen bis hin zum Großevent. Das multifunktionale Kongresshaus für bis zu 1.800 Gäste befindet sich inmitten der beliebten Urlaubsregion Saalfelden Leogang. Der erstklassige Service und die flexible Raumaufteilung machen die Location im Salzburger Pinzgau zum angesagten Veranstaltungsort für Events unterschiedlichster Art und Größe.

#### FOUR SIDE HOTEL SALZBURG



Im Gegensatz zu den Barock- und Renaissancebauten bietet das FourSide Hotel Salzburg ein modernes Design- und Businesshotel mit allem, was einen entspannten Aufenthalt perfekt abrundet. Ob in den edel im modernen Alpenstil eingerichteten Zimmern, in der modernen Lobby oder dem neuen Restaurant – das FourSide Hotel Salzburg ist ein internationaler Treffpunkt mit persönlichem Flair. Ein Haus, im dem man sich – nicht zuletzt durch den außergewöhnlichen Service - wie Zuhause fühlen kann. Seit Herbst 2021 dürfen wir das Hotel im Bereich "Food & Beverage" sowie den Bankettbereich unterstützen und die Gäste mit kulinarischen Bio Köstlichkeiten verwöhnen.

#### **UNIVERSITÄTS-LANDESSPORTZENTRUM RIF & DECK 12**



Seit Herbst 2021 starten wir im Universitäts- Landessportzentrum in Rif gastronomisch voll durch. Mit unserem neuen DECK 12 am Campus Gelände verwöhnen wir unsere Sportler wie auch Besucher mit gesunden Bio Köstlichkeiten, nachhaltig und fördern somit Ihre Leistung. Von Montag bis Sonntag können Sie ganztägig vom "healthy" Breakfast über ein ausgewogenes Mittagsbuffet bis hin zum sportlichen Snack am Abend, bei uns speisen. Die Sonnenterrasse lädt auf einen prickelnden Absacker oder zu einer süßen Verführung aus unserer hauseigenen Patisserie ein. Sie planen eine (Sport-) Veranstaltung oder brauchen eine Verpflegung während eines Seminars? Damit diese ein voller Erfolg wird, unterstützen wir Sie gerne mit unseren vielfältigen Leistungen in allen kulinarischen und organisatorischen Fragen.

#### ZENTRUM FÜR VISIONEN IN PUCH-URSTEIN



#### DIE BRANDNEUE VERANSTALTUNGSLOCATION IN SALZBURG!

"Willkommen an einem Ort der Begegnung" - Ein Standort mit Weitblick und einzigartiger Vielfalt. Planen Sie jetzt Ihre Veranstaltungen, Seminare, Tagungen im Zentrum für Visionen! Schulungs- & Bildungsstandort, Kongresszentrum, Veranstaltungssäle, Theater und Konzert, Meetings & Events, Cateringflächen, Seminar- und Tagungsräume. Das 4\* Hotel besetzt 170 Betten inklusive Rooftop Hallenbad mit Sonnendeck. In unserem Restaurant "VOI" mit einer überdachten Panoramaterrasse im 4.OG liefern wir Ihnen kulinarische Hochgenüsse. Weitere Benefits sind ein Film- und Fotostudio, Fitnessstudio, Spielplatz, Hundewiese, öffentliches Parkhaus mit 520 Parkplätze, 12 Busparkplätze, 750 gm Foyer uvm.

REFERENZEN

2000 – 2023 Kunden für die wir arbeiten durften

AT Jacobell ABIS | Abott | Absolut Altaci | Achielter | ACP Sculpton | Actual | ADAC | Adier Lacke | Air Pover | Albatroc | Abe | Allogin Casto | Alles für cher Gast | Alleman | Alpha Affairs | Alpha Mayasdag | Alphamiller | A

Wis sagen Danke! Für Ihr Vertrauen in unsere Arbeit.







## WIR HÖREN ZU





Wir stehen gerne mit Rat und Tat, sowie frischen Ideen zur Verfügung. Für eine persönliche Beratung und bei Fragen rund um unser Serviceangebot erreichen Sie uns unter der Telefonnummer

+43(0)6232 36093 40.



Oder schreiben Sie uns Ihr Anliegen per E-Mail an office@chefpartie.at

Wir freuen uns, Sie persönlich zu betreuen!





7hr Andreas Birngruber und das Team der Chef Partie



#### ÜBER DIE CHEF PARTIE

Unser Anspruch ist es, Genusserlebnisse im Einklang mit der Natur zu kredenzen. Nehmen Sie uns beim Wort: was wir für Sie anrichten, hat Saison! Ob bestes Fleisch, Fisch, Gemüse, hochwertige Öle, Gewürze – wir verarbeiten garantiert hochwertige Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau und beziehen unsere Ware von Lieferanten und Bio-Bauern aus der Region.

