

## KULINARIK ZUM EVENT

[www.chefpartie.at](http://www.chefpartie.at)



## BISTRO & BAR DINNER ON TOP

### Sie besuchen eine Veranstaltung in der Salzburgarena?

Ein genussvolles Essen ist der schönste Auftakt für einen unvergesslichen Abend! Kommen Sie mit Ihren Freunden, Ihrer Familie oder Ihren Kollegen und lassen Sie sich von uns bei einem **mehrgängigen Bio-Menü | Bio-Bufferet inklusive definierter Getränke** verwöhnen. Freuen Sie sich auf gemütliche Stunden in angenehmer Atmosphäre mit kulinarischen Spezialitäten und künstlerischen Höhepunkten. Lassen Sie sich überraschen, wie gut „echt heimisch“ schmecken kann.

### WO & WANN

Über den linken Eingang „Bistro & Bar“ haben Sie ab 17 Uhr Zugang zum „Dinner-on-Top-Bereich“ im 1. OG der Salzburgarena.

### WAS

Sie bekommen ein saisonales, mehrgängiges Menü oder Buffet in Bio-Qualität inklusive Getränke (Welcome- Cocktail | alkoholfreie Getränke | Fassbier | Hauswein rot oder weiß). Besondere Wünsche oder etwaige Unverträglichkeiten oder Allergien werden möglichst berücksichtigt, wenn Sie uns diese im Vorfeld mitteilen.

### WIE

Wir empfangen Sie mit einem Welcome-Cocktail und begleiten Sie zu Ihrem Tisch. Genießen Sie alle Annehmlichkeiten einer Rundumbewirtung. Reiner Genuss für Augen, Ohren und Gaumen! Aber damit nicht genug! In der Pause behalten Sie Ihren Tisch und können in Ruhe Ihr Dessert genießen.

### RESERVIERUNG & INFORMATION

+43(0)6232 36093 40

[reservierung@chefpartie.at](mailto:reservierung@chefpartie.at)



### 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.



## KULINARIK ZUM EVENT UNSER BIO-MENÜ BZW. BIO-BUFFET VORSCHLAG FÜR SIE

Oktober 2021 - Dezember 2021

Wir kochen,  
was die Natur  
gerade zu bieten hat.  
Kurzfristige  
Speiseänderungen  
sind möglich.

### AMUSE-GUEULE

**Couvert** – ofenfrisches Gebäck | Bio-Aufstrich der Saison

### DIE VORSPEISE

#### Räucherforelle

Marinierte Käferbohnen | Confierte Pilze

### DIE HAUPTGERICHTE ZUR AUSWAHL

#### Geschmorte Backerl vom Weiderind

Pastinakenstampf | Urkarotte

oder

#### Handgemachte Nudelteigtaschen

Pflückfrische Waldpilze | Almkräuterpesto

### DAS DESSERT, IN DER PAUSE SERVIERT

#### Schokolade-Mokka-Lasagnette

Tonkabohne | frische Waldbeeren

### RESERVIERUNG & INFORMATION

+43(0)6232 36093 40

[reservierung@chefpartie.at](mailto:reservierung@chefpartie.at)



Reservierung erforderlich; Preis auf Anfrage.