Schneekristall & Goldglanz

Eine zauberhafte Winterfeier

NATÜRLICH Bio IN ALLER MUNDE

Chef Partie®
LOCATIONS | CATERING | EVENTS

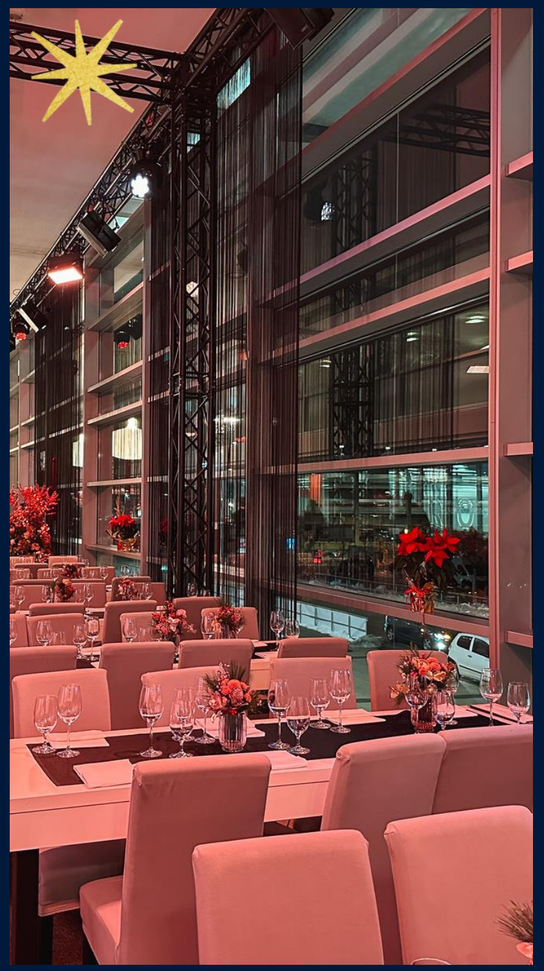
MESSE ZENTRUM SALZBURG

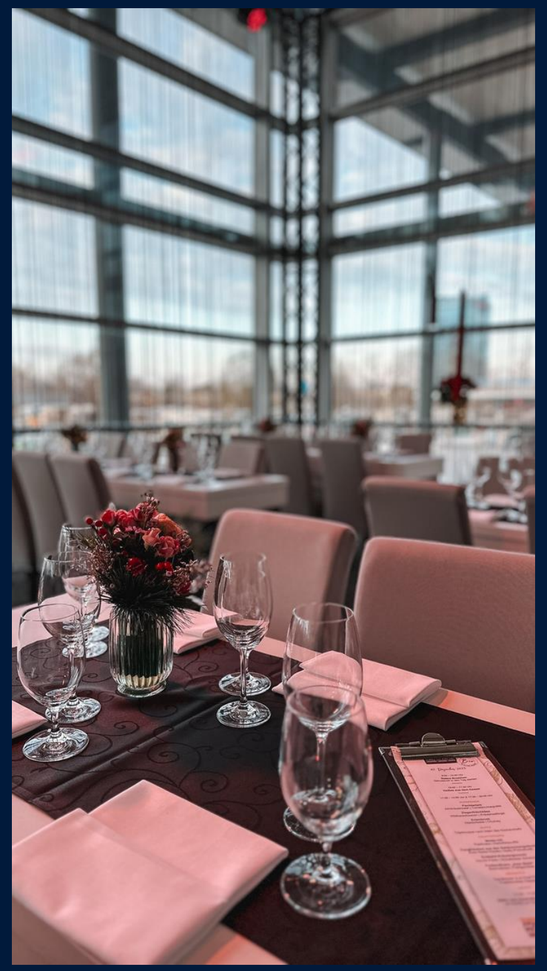
Es muss von Herzen kommen,
was auf Herzen wirken soll.

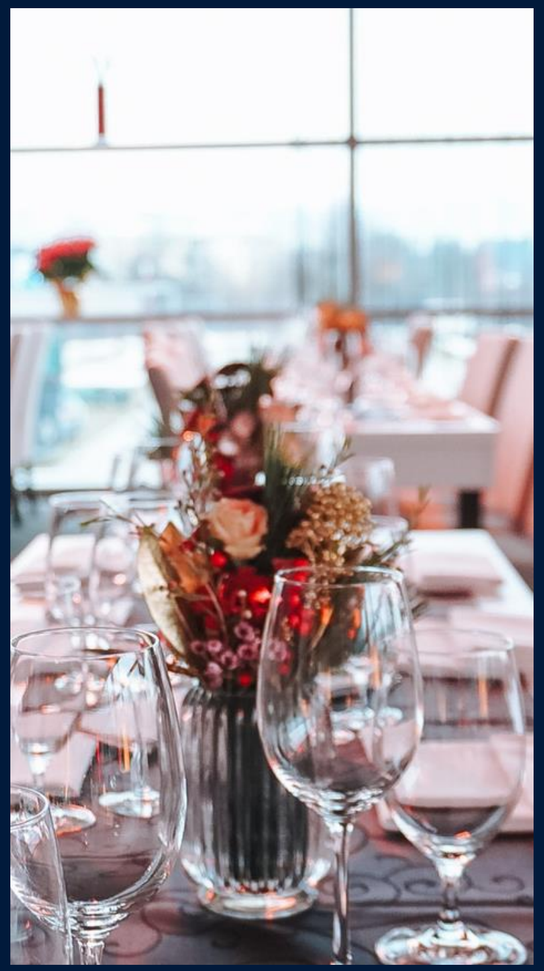
DEN GAUMEN KITZELN UND DIE SINNE VERWÖHNEN. REGIONAL.SAISONAL.BIOLOGISCH

In der besinnlichsten Zeit des Jahres ist der Alltagsstress oft nicht wegzudenken. Lassen sie uns daher gemeinsam ein Weihnachtserlebnis der Extraklasse schaffen. Genießen sie mit uns einen unvergesslichen Abend geprägt von Gemütlichkeit, gutem Essen, toller Musik und einem wunderschönen und festlichen Ambiente.
Lassen Sie sich verzaubern von Chef Partie Catering in der salzburgarena.

Chef Partie®
LOCATIONS | CATERING | EVENTS







Chef la Partie
CATERING | MESSE | EVENT
www.chefpartie.at

Der Aperitif Empfang

Herzlich Willkommen im Winterzauber

Wählen Sie ihren Wunschaperitif aus unserer Auswahl
-was das Herz begehrt-

Wohltemperierter
PRINZENSCHAMPUS

(heiß oder gekühlt)
Bio Cider Apfel aus der Steiermark
70% Bio Apfel Most, 30% Bio Apfelsüßmost
fein moussierend und ideal als Aperitif

GLÜHWEIN und
hausgemachter **ORANGEN PUNSCH**

APFEL-GINGER FIZZ

Cocktail aus Apfelwein
Ingwersirup | Zitronensaft | Rum
garniert mit einer Apfelscheibe

ALKOHOLFREIER APFEL-GINGER FIZZ
Cocktail aus Apfelsaft
Ingwersirup | Zitronensaft | Sodawasser
garniert mit einer Apfelscheibe

dazu servieren wir

Regionale und weihnachtliche
BIO Schmankerl
à la Chef Partie

Das Weihnachtsmenü 2024

Nach Ihrem Aperitifempfang begleitet Sie unser Servicepersonal zu Tisch.

Hier finden Sie das Couvert sowie die Vorspeisen bereits am Tisch eingestellt.
Zu den Hauptgängen haben Ihre Gäste die Möglichkeit, sich an unseren Live-Cooking Stationen die Speisen anrichten zu lassen. Ihre Gäste haben somit die breite Auswahl an Speisen.
Das Dessert inkl. gewünschtem Kaffee, wird unser motiviertes Servicepersonal Ihren Gästen an den Tisch servieren.

COUVERT

Gruß aus der Küche

VORSPEISEN

Buttermilch-Frischkäseterrine
Rote Beete | Lichtroggen | frische Kräuter

SUPPE

Kürbisschaumsuppe
Zimt | frische Croutons

HAUPTSPEISEN

Rosa BIO Entenbrust
Briocheknöderl | Apfel-Rotkraut | Vogelbeerjus

Im ganzen gebratenes Gustostück vom BIO Weidekalb
Kartoffeln | Ofengemüse | Portwein

Filet der BIO Lachsforelle
Wirsing | Dinkelreis

Maronen Süßkartoffel Dal
Süßkartoffel | Maronen | frische Kräuter
VEGAN

DESSERT

Nougat Topfenknödel
Butterbrösel | Weichsel

Mascarponecreme
Gewürzhimbeeren | Mandelcantuccini

Lebkuchenmousse
Spekulatius

Süßes aus Chef Parties "Weihnachtsbäckerei"
dazu ein Espresso

Der Mitternachtssnack 2024

Zur späteren Stunde haben Sie die Möglichkeit einen Salty Snack für Ihre Gäste auszuwählen.
Die perfekte Abrundung des Abends, egal ob Ihre Gäste in Partylaune sind oder gemütlich zusammensitzen.

CURRY 11 – das ORIGINAL

Nürnberger Bratwürstel mit würzig-feuriger Sauce
garniert mit feinstem Curry
dazu ofenfrisches Gebäck oder aromatisches Holzofenbrot

KÄSEBRETT

Eine große Auswahl an Käse der Genussregion Österreich
mit Früchten, Nüssen und Honig, dazu ofenfrisches Bio Brot

SALZBURGER MINI BOSNA & VEGANE BOSNA

In einem Mini Bun mit Curry-Petersilie-Senf und
wahlweise mit gehackter Zwiebel

Das Getränkeangebot 2024

Das Getränkeangebot stimmen wir jederzeit mit Ihnen ab.
Eine gesonderte Weinkarte und Weinempfehlungen bieten wir Ihnen gerne an

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Soda- & Quellwasser, Karaffe

Bio Fruchtsäfte

HEISSGETRÄNKE BIOLOGISCH & FAIRTRADE

Espresso

Verlängerter

Bio Tee Sortiment
Sonnentor

BIER

Bier vom Fass
Weißbier – Flasche
Weißbier – alkoholfrei, Flasche
Bier– alkoholfrei, Flasche
Radler - Flasche

BIO QUALITÄTS-WEINE

BIO Qualitätswein weiß
BIO Qualitätswein rot

Alle angeführten Getränke sind im Zeitraum von 18:00 Uhr bis 01:00 Uhr mit inkludiert.

ALL IN ONE WINTERZAUBER

NATÜRLICH Bio IN ALLER MUNDE

IHR WINTERZAUBER PAKET - ALLES AUS EINER HAND ORGANISIERT

Raummiete inkl. Auf- und Abbau

Betriebskosten

Grundtechnik Licht und Ton

Mobiliar inkl. Tischwäsche

Kücheninfrastruktur & Equipment

Tischdekoration & Raumdekoration

Porzellan | Besteck | Gläser

Winterzauber SPEISEN+ MITTERNACHTSSNACK

Winterzauber GETRÄNKE (18:00-01:00 Uhr)

Winterzauber APERITIF

Dienstleistungsanteil

Garderoben und Securitypersonal

Reinigung

Winterzauber | Preis pro Person **€ 195,00**

Unsere Zusatzleistungen 2024

Für die After Party steht Ihnen der Eingangsbereich der Salzburgarena und eine große, einladende Bar zur Verfügung. Dieser wird mit zusätzlichem Mobiliar, angefangen von Barhockern über Hochtische und Loungemobiliar gemütlich ausgestattet.

Unser Servicepersonal betreut Ihre Gäste mit Getränken wie Gin | Wodka | Whisky | Rum, welche im After-Party-Paket inkludiert sind. Gerne stellen wir Ihnen auch eine individuelle Cocktailkarte zusammen (nicht inkludiert).

Licht- & Tontechnik so wie ein DJ-Pult auf Anfrage.

Wir freuen uns auf individuelle Wünsche und viel guter Stimmung.

PARTY PAKET - pro Person € 40,00

Der Dienstleistungsanteil ist im Zeitraum von 01:00-04.00 Uhr inkludiert.
Sollten Sie das After Party Paket nicht buchen, ist die Sperrstunde in der salzurgarena 01.00 Uhr.

Unsere Zusatzleistungen 2024

BAND

Vielseitiges Trio mit angenehmer Hintergrund-Musik zu Empfang und Dinner.
Bei Bedarf auch Tanz-Musik spielbar bis zu ca. 4 Stunden mit Pausen inklusive Basis-Technik
Preis auf Anfrage

DJ‘s FÜR DIE AFTER-PARTY

Preis auf Anfrage

BARKEEPER FÜR DIE AFTER PARTY

Maniac Bar Artists
Liquid Luxury
Preis auf Anfrage

PERCHTENPASS | KRAMPUSSPASS NIKOLAUS

Für ein Fest mit Tradition
Preis auf Anfrage

SANDMALEREI „SAND & MAGIE“

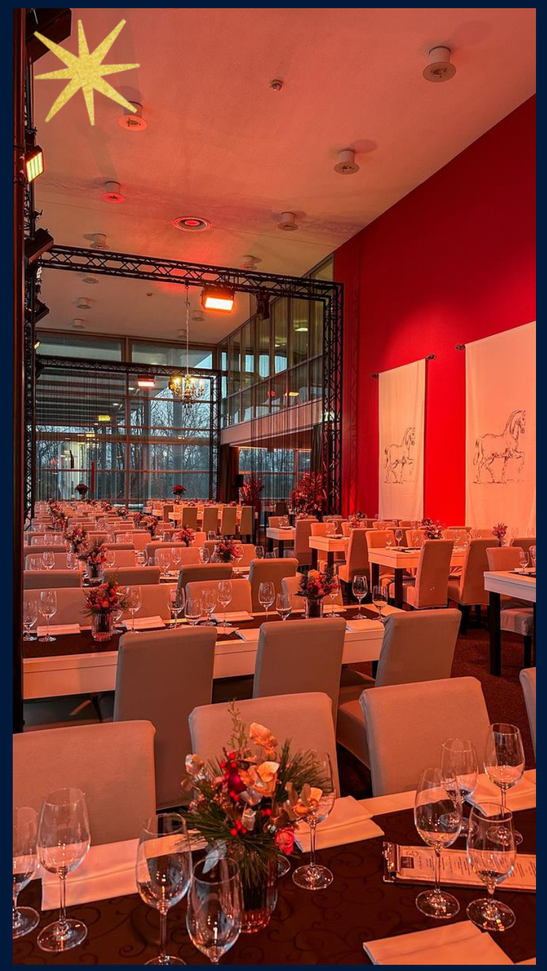
Zauberhafte Sandmalerei bekannt aus dem TV samt Pantomime, Bühnen- Illusion und Live-Musik; Dauer: ca. 25 Minuten
Preis auf Anfrage

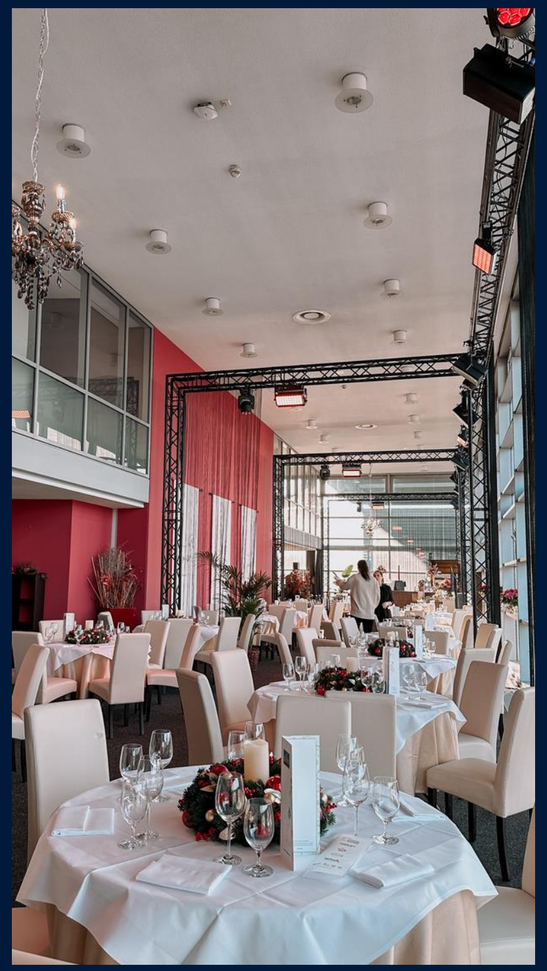
FOTOGRAFIE FOTOBOX

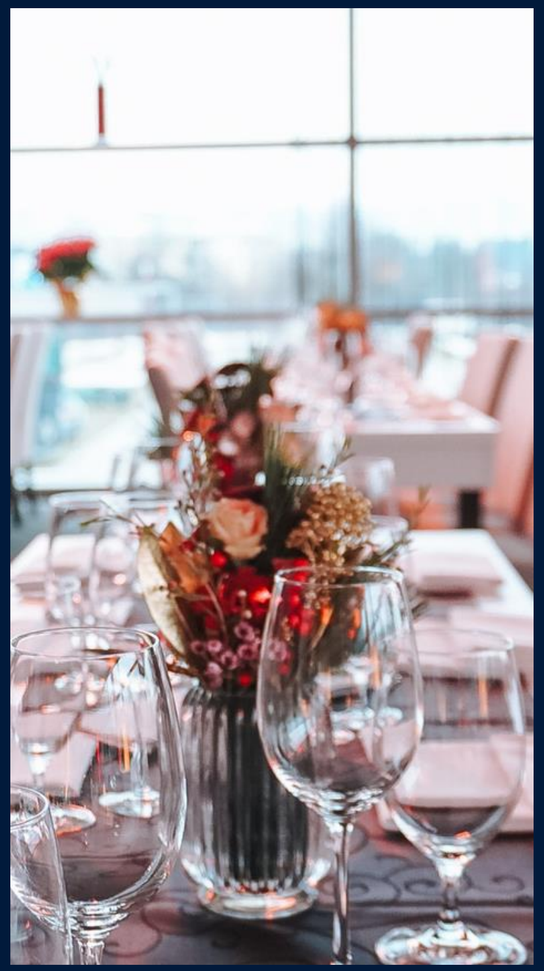
Besondere Momente für die Ewigkeit festhalten
Preis auf Anfrage

HEIMBRINGER SHUTTLE

Für ein garantiert unbeschwertes Feiern Ihrer Gäste
Preis auf Anfrage







Schneekristall

&

Goldglanz

BIRNGRUBER GASTRONOMIE GMBH
Am Messezentrum 6 | 5020 Salzburg
Tel.: +43 6232 36093 40
office@chefpartie.at

www.chefpartie.at

NATÜRLICH Bio IN ALLER MUNDE

Chef Partie®
LOCATIONS | CATERING | EVENTS

MESSE ZENTRUM SALZBURG

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 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 auf 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 Werktage 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 Werktage vor Veranstaltungsbeginn storniert werden, wird das gesamte Auftragsvolumen in Rechnung gestellt. Bei Aufträgen, die vom Auftraggeber ab 20 Werktage 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 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 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 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.

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 Mitarbeiterkosen.

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. Allergenauszeichnung 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 verhindernde 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 Januar 2023