



WIE WIR VERFÜHREN

www.chefpartie.at



WIR

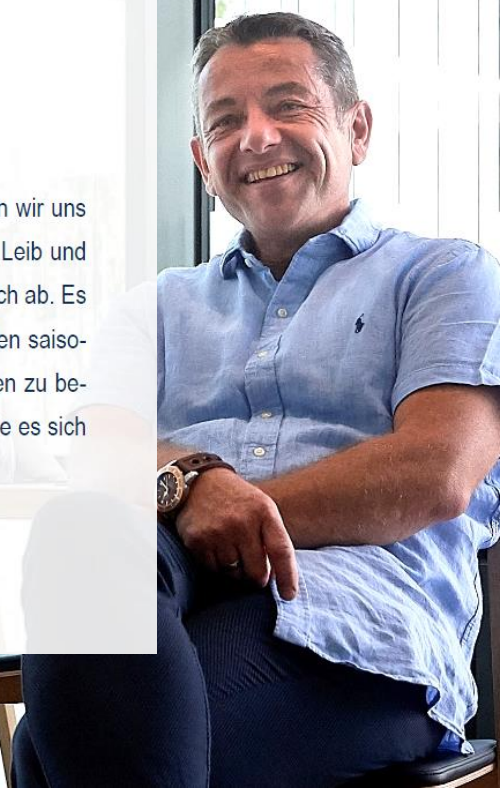
VERSPRECHEN NICHT DAS BLAUE VOM HIMMEL SONDERN DAS GRÜNE AUS DER ERDE.



WIE WIR DENKEN

Alles, nur nicht eintönig: „**Bunt. Bunter. Bio.**“! So sehen wir uns selbst und so handeln wir auch. Wir sind Gastgeber mit Leib und Seele und decken alle Dienstleistungen im Cateringbereich ab. Es ist unsere Leidenschaft, Sie und Ihre Gäste mit regionalen saisonalen Bio-Köstlichkeiten zu verwöhnen, mit frischen Ideen zu begeistern und mit Besonderem zu überraschen. Lassen Sie es sich gut gehen!

Thr Andreas Birngruber
und das Team der Chef Partie



Die Chef Partie

ist Ihr Catering-Partner
für Ihren ganz besonderen Tag

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 Traumhochzeit professionell begleitet. Absolute Zuverlässigkeit, Termintreue und ein hohes Niveau in Sachen Beratung und Service sind für uns dabei selbstverständlich. Unser Anspruch? Genusslebnisse 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:

Wie wir verführen, schmeckt!

MENÜ ODER BUFFET

FÜR JEDEN GESCHMACK

BIO GARANTIE

APERITIFEMPfang

GREEN CATERING

GENUSSVOLLE MOMENTE

SÜSSE VERLOCKUNGEN

WOHLFÜHLPAKET

VERZAUBERN LASSEN

MITTERNACHTSSNACK



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



SIND SIE AUF DEN GESCHMACK GEKOMMEN?
ERZÄHLEN SIE UNS DOCH EIN BISSCHEN MEHR.
WIR HÖREN ZU!



WAS WIR NOCH ANRICHTEN



... hat Saison

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.

... hat Konzept und Biss

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!

... Wir erfüllen auch die anspruchsvollsten Wünsche unserer Kunden!

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.



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 bis 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, in 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-LANDESPORTZENTRUM 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 Panoramaterasse 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 qm Foyer uvm.

UND EINE VIELZAHL AN WEITEREN TOLLEN LOCATIONS SOWIE JÄHRLICH WIEDERHOLENDE GROSSVERANSTALTUNGEN (www.chefpartie.at/locations/).



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!



Ihr 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.



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.chefpartie.at