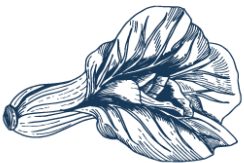


BUNT BUNTER BIO

www.chefpartie.at



WAS WIR ANRICHTEN



WIE SIE WOLLEN. WO SIE WOLLEN. WAS SIE WOLLEN.



IMMER EIN GENUSS



WIE WIR VERFÜHREN



KULINARISCH ZUM ERFOLG



WIR

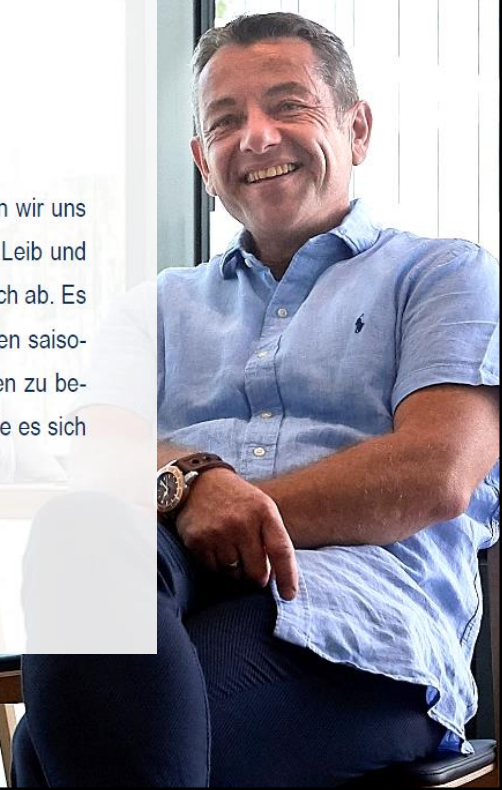
VERSPRECHEN NICHT DAS BLAUE VOM HIMMEL SONDERN DAS GRÜNE AUS DER ERDE.



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
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? Genuss-erlebnisse 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

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.

KÜHLE ERFRISCHUNGEN

BUSINESS LUNCH

KAFFEE

FLYING SNACKS

FINGERFOOD-STANDPARTY

BUFFET-CATERING

GESUNDE JAUSE

SUPERFOOD

FRONTCOOKING-BUFFET

SÜSSE VERLOCKUNGEN

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 wir anrichten, hat Konzept und Biss!

PRE-OPENING-PARTY

STANDPARTY

EVENT

COCKTAILBAR

LIVE COOKING

MEETINGBETREUUNG

GET-TOGETHER

FAREWELL

PLUG&PLAY

GALA DINNER

UNSER CATERING FÜR EVENTS UND MESSEN 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 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, Fingerfood, 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 geliefert.



WIR SORGEN FÜR KULINARISCHE GESCHMACKSERLEBNISSE
IM HERZEN VON SALZBURG

WIE WIR VERFÜHREN



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

WOHLFÜHLPAKET

KULINARISCH ZUM ERFOLG

Keine Feier ist uns zu klein, kein Fest zu groß!

Über die jährlichen Fixpunkte hinaus wickeln wir auch noch einige hundert Catering Veranstaltungen pro Jahr in unseren Häusern und auch außerhalb ab – viele davon sind Großveranstaltungen.

TOLLWOOD WINTER UND SOMMER FESTIVAL

Das Tollwood Winterfestival wird häufig als der „**alternative Weihnachtsmarkt**“ Münchens bezeichnet. Hier gibt es spannende internationale Nouveau Cirque Produktionen, welche jährlich in einem Grand Chapiteau oder in einem Spiegelzelt präsentiert werden. Wir verköstigen die Besucher mit einem 3-Gänge oder 4-Gänge Menü, sowie einem 6-Gänge Menü zur Silvestervorstellung. Zahlreiche Side Events und die Künstlerverpflegung werden neben dem traditionellen Streetfood beim Tollwood Sommerfestival ebenso abgewickelt.

BIO.GARTEN.EDEN – LANDESGARTENSCHAU AIGEN-SCHLÄGL

Vom 17. Mai bis 13. Oktober 2019 waren wir unter dem Namen „**Bio.Wirt**“ für die kulinarischen Kreationen mit regionalen und saisonalen Schwerpunkten bei der oberösterreichischen Landesgartenschau, dem „Bio Garten Eden“ in Aigen-Schlägl vertreten. An 150 Tagen kamen rund 250.000 BesucherInnen zum Genießen, Entdecken und Entschleunigen auf das 15ha großen Gelände rund um das Stift Schlägl.

BEACH BATTLE – VOLLEYBALLTURNIER LITZELBERG AM ATTERSEE

Das Event besteht bereits seit 2011 und hat sich in den letzten Jahren zum **größten nationalen Beachvolleyball Event** Österreichs entwickelt. Nicht nur die Sportler und die Crew, ebenso die VIP Gäste werden mit unseren Bio Köstlichkeiten verwöhnt. Bei der Eröffnung, sowie dem außerorts stattfindendem Sponsorenabend darf ein perfekt abgestimmtes Catering natürlich ebenso wenig fehlen.

WEITERE PROJEKTE - BUNTE VIELFALT TRIFFT BIO KÜCHE

Zahlreiche weitere nationale und internationale Veranstaltungen und Kongresse durften wir bereits in unser Portfolio mitaufnehmen und auf eine erfolgreiche Abwicklung zurückblicken:

- **Ars Electronica Festival** – Festival für Kunst, Technologie und Gesellschaft in Linz
- **Jazzfestival Saalfelden** – Musikveranstaltung Saalfelden
- **Ironman 70.3** – Triathlon Veranstaltung Zell am See
- **World Conference of Religions for Peace 2019** – Internationaler Friedensdialog mit Teilnehmern aus mehr als 100 Ländern
- **Lindauer Nobelpreisträgertagung** – Zusammenführung von Nobelpreisträger und jungen Wissenschaftlern



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.salzburg-messe.catering | www.chefpartie.at

www.chefpartie.at