



STANDCATERING

- MESSE
- BIO-CATERING
- STANDBEWIRTUNG
- BESTELLFORMULAR

www.salzburg-messe.catering



GÜLTIG FÜR 2019

LIEBE/R KUNDE/IN,

als biologisch **zertifizierter Cateringpartner** am **Messezentrum Salzburg** sorgen wir für ein professionelles Catering, das nachhaltig wirkt. Mit erstklassigen Bio-Speisen und Getränken sowie mit aufmerksamem Service möchten wir Ihnen ein ganz besonderes kulinarisches Erlebnis bereiten.

Ungeachtet ob Sie Ihre Kunden, Gäste oder Mitarbeiter vor einer Veranstaltung, währenddessen oder danach zum Abbau kulinarisch, stärkend oder erfrischend umsorgt haben möchten – Ihre Wünsche sehen wir als Ansporn, unser Bestes zu geben. Wir sind Gastgeber mit Leib und Seele und decken alle Dienstleistungen im Cateringbereich ab.

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 reservierung@chefpartie.at

Wir wünschen Ihnen eine gute, genussvolle und erfolgreiche Zeit in Salzburg und freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Ihnen.

Ihr Andreas Birngruber
und das Team der Chef Partie



BESTELLFORMULAR

QUALITÄT TRIFFT ZUVERLÄSSIGKEIT.

Gerne nehmen wir Ihre schriftliche Bestellung bis 5 Werktage vor Messestart | Veranstaltungsbeginn entgegen.

Seite 3

BIO-CATERING | STANDBEWIRTUNG

BUNT. BUNTER. BIO.

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einer reichhaltigen Auswahl an pikanten und süßen Snacks, ofenfrischem Gebäck, Fingersandwiches, Obst, Salaten, Suppen und Schmankerln!

Seite 4 - 5

GETRÄNKE

PERFEKT VERSORGT.

Erfrischende und belebende Getränke, Crushed Ice oder Konsumationsgutscheine? Sie wünschen. Wir können.

Seite 6 - 7

SONSTIGES CATERING ZUBEHÖR

AN ALLES GEDACHT.

Benötigen Sie Leihgeräte, Mobiliar oder Besteck und Gläser? Termingenau und reibungslos versorgen wir Sie mit passendem Zubehör.

Seite 8 - 9

LIEFERBEDINGUNGEN & AGB

Die Liefer- und Servicebedingungen, die AGB's sowie weitere wichtige Informationen der Birngruber Gastronomie GmbH.

Seite 10 - 11



Mit Bio-Genuss verwöhnen!

Ihre schriftliche Bestellung nehmen wir gerne bis 5 Werktage vor Messestart | Veranstaltungsbeginn unter reservierung@chefpartie.at entgegen.
 Während der Veranstaltung erreichen Sie uns unter unserer Veranstaltungshotline **+43 6232 36093 40**.

Rechnungskontakt

Firmenname	
Kontaktperson	Kostenstelle
Strasse	PLZ Ort
Telefon	E-Mail
UID Nummer	

Kontakt Daten vor der Veranstaltung

Kontaktperson 1	Mobil-Nummer
Kontaktperson 2	Mobil-Nummer

Kontakt Daten während der Veranstaltung

Veranstaltung	Hallennummer
Firma	Standnummer

Auftragsbestätigung

Ort und Datum Firmenstempel und rechtsverbindliche Unterschrift	Mit unserer rechtsverbindlichen Unterschrift erkennen wir die AGB sowie die gesonderten Servicebedingungen der Birngruber Gastronomie GmbH voll und umfassend an.
---	---

Nachbestellungen oder Änderungen zu einem bestehenden Auftrag sind, operativ bedingt, bitte am vorherigen Werktag bis spätestens 13:00 Uhr bekannt zu geben. Bei kurzfristigen Stornierungen oder Änderungen müssen wir leicht verderbliche Waren, Lebensmittel und Sonderbestellungen zu 100% berechnen. Wir bitten Sie höflichst zu berücksichtigen, dass wir aus operativen Gründen ohne vorherige Bekanntgabe und Bestellung kein Fremd-Porzellan oder Besteck kostenlos reinigen können. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Rechnungslegung & Konditionen

Unsere angeführten Preise verstehen sich netto. Wir verrechnen eine Zustellpauschale von € 25,- netto pro Lieferung (ohne Aufbau). Für jede weitere angefangene Mitarbeiterstunde werden € 32,- in Rechnung gestellt. Es können nur originalverschlossene

ne und vollständige Gebinde retour genommen werden. Die von Ihnen bestellte Grundausrüstung wird grundsätzlich am letzten Aufbau tag geliefert und muss persönlich übernommen werden. Frühere Lieferungen können wir gerne auf Wunsch einplanen. Nachlieferungen sind gerne im Bedarfsfall möglich. Die Rechnungslegung erfolgt nach Abschluss der Messe | Veranstaltung gesamt, per Email oder Post.

Vielen Dank für Ihre Bestellung und Ihr Vertrauen! Wir und das Beste aus der Natur werden Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Event machen!

Ihr Team der Chef Partie!





Firmenname:	Lieferdatum:
Standnummer:	Lieferzeit:

BELEGTES BIO-JOURGEBÄCK		Einheit	Preis	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4	Tag 5
Bio-Kaisersemmerl <input type="checkbox"/> Schinken <input type="checkbox"/> Käse <input type="checkbox"/> Salami <input type="checkbox"/> vegetarischer Aufstrich		10 Stk.	€ 26,00					
Bio-Mohnsemmerl <input type="checkbox"/> Schinken <input type="checkbox"/> Käse <input type="checkbox"/> Salami <input type="checkbox"/> vegetarischer Aufstrich		10 Stk.	€ 26,00					
Bio-Sesamgebäck <input type="checkbox"/> Schinken <input type="checkbox"/> Käse <input type="checkbox"/> Salami <input type="checkbox"/> vegetarischer Aufstrich		10 Stk.	€ 26,00					
Bio-Salztangerl <input type="checkbox"/> Schinken <input type="checkbox"/> Käse <input type="checkbox"/> Salami <input type="checkbox"/> vegetarischer Aufstrich		10 Stk.	€ 26,00					
Bio-Mehrkorngebäck <input type="checkbox"/> Schinken <input type="checkbox"/> Käse <input type="checkbox"/> Salami <input type="checkbox"/> vegetarischer Aufstrich		10 Stk.	€ 26,00					
Bio-Kornspitz <input type="checkbox"/> Schinken <input type="checkbox"/> Käse <input type="checkbox"/> Salami <input type="checkbox"/> vegetarischer Aufstrich		10 Stk.	€ 26,00					
BELEGTES BIO-FINGERSANDWICH								
mit Schinken <input type="checkbox"/> glutenfrei		10 Stk.	€ 24,00					
mit Salami <input type="checkbox"/> glutenfrei		10 Stk.	€ 24,00					
mit Käse <input type="checkbox"/> glutenfrei		10 Stk.	€ 24,00					
mit vegetarischem Aufstrich <input type="checkbox"/> glutenfrei		10 Stk.	€ 24,00					
OFENFRISCHES BIO-GEBÄCK								
Kaiser Semmerl, 50g		5 Stk.	€ 5,00					
Dinkel Vollkorn Weckerl, 60g		5 Stk.	€ 7,50					
Laugenbrezel, 93g		5 Stk.	€ 10,00					
Dinkel Vollkornbrot, 500g		1 Stk.	€ 8,00					
Kastenweißbrot, 500g		1 Stk.	€ 6,00					
SÜSSES AUS DER BIO-BACKSTUBE								
Buttercroissant, 45g		6 Stk.	€ 12,00					
Himbeer Vanille Cookie, 40g		6 Stk.	€ 18,00					
Kakao Mandel Cookie, 40g		6 Stk.	€ 18,00					
Apfel Streusel Cookie, 40g		6 Stk.	€ 18,00					
Heidelbeer Muffins, 70g - glutenfrei		6 Stk.	€ 18,00					
Vanille Muffin, 70g - glutenfrei		6 Stk.	€ 18,00					
Schokoladen Muffin, 70g - glutenfrei		6 Stk.	€ 18,00					
Blechkuchen, ca. 50g - hausgemacht		6 Stk.	€ 13,20					
Tagesdessert im Glas		6 Stk.	€ 18,00					

Dieses Bestellformular enthält nur einen Auszug aus unserem Gesamtsortiment. Natürlich erstellen wir Ihnen auch gerne ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen und Vorstellungen! Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

Alle angegebenen Preise sind netto zzgl. 20% MwSt. bzw. Speisen 10%.



Firmenname:	Lieferdatum:
Standnummer:	Lieferzeit:

VITAMINE AUS DEM BIO GARTEN	Einheit	Preis	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4	Tag 5
Bio-Obstkorb der Saison, (pro Portion/Stück ca. 50 g)	10 Stk.	€ 15,00					
Frisch geschnittener Bio-Obstsalat der Saison, (pro Port. ca. 150 g)	10 Port.	€ 40,00					
BIO-SUPPEN AUS DER SUPPENTERRINE inkl. Geschirr und Besteck (20 Port. = ca. 4 Liter)							
Kaltschale nach Saison	20 Port.	€ 76,00					
Cremesuppe nach Saison, inkl. Gebäck	20 Port.	€ 100,00					
Gulaschsuppe, inkl. Gebäck	20 Port.	€ 120,00					
BIO-WÜRSTEL IM WÜRSTELKOCHER von eingeschulter Crew geliefert und aufgestellt; inkl. Geschirr und Besteck							
Frankfurter Schilcher Kren Senf 20 g 1 Gebäck	10 Paar	€ 45,00					
Debreziner Schilcher Kren Senf 20 g 1 Gebäck	10 Paar	€ 45,00					
Käsekrainer Schilcher Kren Senf 20 g 1 Gebäck	8 Stk.	€ 58,00					
Münchner Weißwürste Münchner Kindl Senf 20 g 1 Breze	8 Paar	€ 58,00					
Bio-Sauergemüse gemischt	250 g	€ 15,00					
<p>STANDPARTY - BIO SCHMANKERL „SNACKSIZE“ frisch gekocht und heiß geliefert - gabelfertig portioniert</p> <p>Kleiner Auszug aus unserem Bio-Schmankerl-Sortiment: Lassen Sie sich inspirieren! → Saisonabhängige Änderungen sind möglich;</p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 20px; text-align: center; margin: 10px auto; width: 80%;"> <p>Egal ob kalt oder warm, pikant oder süß, herzhaft oder leicht, vegetarisch oder mit Fleisch. Sie haben die Wahl: sprechen Sie mit uns - alles ist möglich auf Anfrage!</p> </div>							
Rindsgulasch mit Serviettenknödel	15 Port.	€ 142,50					
Curry mit Gemüse, wahlweise mit Bio-Hendl vegane Variante	15 Port.	€ 142,50					
Erdäpfelkürbispüree mit faschierten Laibchen und Zwiebelmarmelade	15 Port.	€ 142,50					
Polenta mit Gemüse und geschmortem Gusto Stückerl vom Rind	15 Port.	€ 142,50					
Erdäpfel-Sellerie-Gratin und Rindsbacke mit Portweinjus und Wurzelgemüse	15 Port.	€ 142,50					
Risotto mit Pilzen oder roter Beete und Apfelchips, Parmesan und Kräuter	15 Port.	€ 112,50					
Buntes Gemüse auf Gerstlrisotto, vegan und laktosefrei	15 Port.	€ 112,50					
Kasnudeln mit Tomatenragout und Rucola-Pesto	15 Port.	€ 112,50					
Topfenknödel mit Beerenröster	15 Port.	€ 112,50					

Dieses Bestellformular enthält nur einen Auszug aus unserem Gesamtsortiment. Natürlich erstellen wir Ihnen auch gerne ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen und Vorstellungen! Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.
Alle angegebenen Preise sind netto zzgl. 20% MwSt. bzw. Speisen 10%.



Chef Partie
 EIN UNTERNEHMEN DER
 BIRNGRUBER GASTRONOMIE GMBH
www.salzburg-messe.catering



Am Messezentrum 6
 A-5020 Salzburg
 T +43(0)6232 36093 40
reservierung@chefpartie.at



Firmenname:	Lieferdatum:
Standnummer:	Lieferzeit:

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE ohne Gläser	Mindestbestellmenge: 1 Kiste pro Sorte	Einheit	Preis	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4	Tag 5
Montes Mineralwasser prickelnd 0,33 Lt. Flasche		20 Stk.	€ 30,00					
Montes Mineralwasser still 0,33 Lt. Flasche		20 Stk.	€ 30,00					
Montes Mineralwasser prickelnd 0,75 Lt. Flasche		12 Stk.	€ 38,40					
Montes Mineralwasser still 0,75 Lt. Flasche		12 Stk.	€ 38,40					
Rauch Bio-Apfelsaft naturtrüb 0,20 Lt. Flasche		24 Stk.	€ 52,80					
Rauch Bio-Johannisbeersaft 0,20 Lt. Flasche		24 Stk.	€ 52,80					
Rauch Bio-Marillensaft 0,20 Lt. Flasche		24 Stk.	€ 52,80					
Rauch Bio-Apfel gespritzt 0,33 Lt. Flasche		24 Stk.	€ 52,80					
Rauch Bio-Rhabarber gespritzt 0,33 Lt. Flasche		24 Stk.	€ 52,80					
Rauch Bio-Johannisbeersaft gespritzt 0,33 Lt. Flasche		24 Stk.	€ 52,80					
NOW Bio Limo Black Cola 0,33 Lt. Flasche		10 Stk.	€ 22,00					
NOW Bio Limo Sunny Orange 0,33 Lt. Flasche		10 Stk.	€ 22,00					
NOW Bio Limo Fresh Lemon 0,33 Lt. Flasche		10 Stk.	€ 22,00					
NOW Bio Limo Fresh Holler Blüte 0,33 Lt. Flasche		10 Stk.	€ 22,00					
BIER ohne Gläser								
Stiegl-Paracelsus Bio Zwickl 0,33 Lt. Flasche		20 Stk.	€ 52,00					
Stiegl-Naturradler Zitrone 0,33 Lt. Flasche		20 Stk.	€ 50,00					
Stiegl-Freibier, alkoholfrei 0,33 Lt. Flasche		20 Stk.	€ 42,00					
Stiegl-Weisse 0,5 Lt. Flasche		20 Stk.	€ 64,00					
Stiegl-Sport-Weisse, alkoholfrei 0,5 Lt. Flasche		20 Stk.	€ 58,00					
PRICKELNDES ohne Gläser								
Bio Frizzante 0,20 Lt. Piccolo		12 Stk.	€ 48,00					
Bio HUGO 0,25 Lt. Flasche		12 Stk.	€ 50,40					
Bio Frizzante 0,75 Lt. Flasche		1 Stk.	€ 15,00					
WEIN ohne Gläser								
Bio Grüner Veltliner Zweigelt - WG Mehofer 0,25 Lt. Stifterl		1 Stk.	€ 4,00					
Bio Hauswein Weiß Rot 0,75 Lt. Flasche		1 Stk.	€ 15,00					
Chardonnay – Weingut Wieninger, Wien 0,75 Lt. Flasche		1 Stk.	€ 17,00					
Gemischter Satz – Weingut Zahel, Wien 0,75 Lt. Flasche		1 Stk.	€ 17,00					
Sauvignon Blanc – Weingut Hofmann, Traismauer 0,75 Lt. Flasche		1 Stk.	€ 17,00					
Zweigelt Rosé – Weingut Loimer, Langenlois Kamptal 0,75 Lt. Flasche		1 Stk.	€ 17,00					

Dieses Bestellformular enthält nur einen Auszug aus unserem Gesamtsortiment. Natürlich erstellen wir Ihnen auch gerne ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen und Vorstellungen! Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.
Alle angegebenen Preise sind netto zzgl. 20% MwSt. bzw. Speisen 10%.



Firmenname:	Lieferdatum:
Standnummer:	Lieferzeit:

KAFFEE & TEE	Einheit	Preis	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4	Tag 5
<input type="radio"/> Variante 1: Kaffee All-In Angebot inklusive Kaffeemaschine Bio Kaffee Bio Zucker Bio Milch Geschirr jeder weitere Bezug pro Kaffee 220 V Stromanschluss benötigt	180 Port.	€ 499,00	für die Messedauer Mindestabnahme 180 Portionen				
	1 Port.	€ 2,20					
<input type="radio"/> Variante 2: Mobile Kaffeemaschine (ohne Kaffee) für Espresso, Café, Cappuccino 220 V Stromanschluss benötigt		€ 399,00	für die Messedauer				
<input type="radio"/> Jacobs Tesoro Espresso - BIO & Rainforest Alliance	1 kg	€ 34,00					
<input type="radio"/> BIO Rübenzucker portioniert	100 Stk.	€ 5,00					
<input type="radio"/> BIO Haltbarmilch inkl. Milchkanne	1 Lt.	€ 2,20					
<input type="radio"/> BIO Milchpulver 750 mg, ca. 3-5g pro Port.	750 mg	€ 19,00					
<input type="radio"/> Variante 3: Tee All-In Angebot „Samowar Teekoche“ 30 x Bio Teebeutel Bio Zucker Bio Milch Geschirr Jede weitere Portion (0,4 Lt.) 220 V Stromanschluss benötigt	30 Port.	€ 199,00	für die Messedauer Mindestabnahme 30 Portionen				
	1 Port.	€ 2,20					
<input type="radio"/> BIO Sonnentor Teesortiment verschiedene Sorten	25 Port.	€ 25,00					

EIS	Einheit	Preis	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4	Tag 5
Crushed Ice in der Thermobox	5 kg	€ 24,90					
Eiswürfel in der Thermobox	5 kg	€ 24,90					
Thermobox Kaution		€ 20,00					

TIPP

KONSUMATIONSGUTSCHEINE für geöffnete Gastronomie-Outlets	Menge
für Speisen im Wert von € 3,20	1 Stk. € 2,91
für Getränke (alkoholfreie Getränke Kaffee) im Wert von € 3,50	1 Stk. € 2,92

Wir stellen Ihnen gerne für Ihre Kunden, Mitarbeiter etc. Konsumationsgutscheine aus, die sie in unseren geöffneten Restaurants, Bistros, Gastronomie-Outlets einlösen können. Bitte geben Sie uns die gewünschte Anzahl an Gutscheinen vorab bekannt. Die von Ihnen bestellte Menge wird vorab in Rechnung gestellt und ist erst nach Zahlungseingang gültig. Die Übergabe erfolgt vor Veranstaltungsbeginn, an eine von Ihnen namhaft gemachte Kontaktperson. Die Gutscheine können an allen Gastronomie Outlets der Birngruber Gastronomie GmbH eingelöst werden. Eine Barablöse ist nicht möglich.

Dieses Bestellformular enthält nur einen Auszug aus unserem Gesamtsortiment. Natürlich erstellen wir Ihnen auch gerne ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen und Vorstellungen! Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.
Alle angegebenen Preise sind netto zzgl. 20% MwSt. bzw. Speisen 10%.



Chef Partie
 EIN UNTERNEHMEN DER
 BIRNGRUBER GASTRONOMIE GMBH
www.salzburg-messe.catering



Am Messezentrum 6
 A-5020 Salzburg
 T +43(0)6232 36093 40
reservierung@chefpartie.at



Firmenname:	Lieferdatum:
Standnummer:	Lieferzeit:

Equipment & Zubehör
 ist nur in Kombination mit unserem Catering buchbar.

Preis gilt pro Stück für die gesamte Dauer der Messe | Veranstaltung

INFRASTRUKTUR	Auf Vorbestellung - 10 Werktage	Stück	Preis	Menge
BeerTender		1	€ 99,00	
Chaving dish 220 V		1	€ 30,00	
Kühlschrank 220 Lt. ca. 200 Flaschen à 0,25 - 0,33 Lt 220 V		1	€ 80,00	
Kühlschrank 49 Lt. ca. 25 Flaschen à 0,25 - 0,33 Lt. 220 V		1	€ 30,00	

Preis gilt pro Stück für die gesamte Dauer der Messe | Veranstaltung

MOBILIAR				
Stehtisch rund ø 80 cm ohne Husse		1	€ 18,00	
Stehtisch rund ø 80 cm mit Tonnenhuse		1	€ 26,00	
Stehtisch rechteckig ø 70 x 140 cm ohne Tischläufer		1	€ 50,00	
Stehtisch rechteckig ø 70 x 140 cm mit Tischläufer		1	€ 55,00	
Design Barhocker Chrom-schwarz		1	€ 12,50	
Holzkorpus schwarz-weiß Glas		1	€ 75,00	

Preis gilt pro Rack

GLÄSER MEHRWEG-BECHER LEIHGEBÜHR	Rack	Preis	Menge
Mindestbestellmenge 1 Einheit = 1 Rack 25 - 36 oder Box			
Universalglas Wasser Bier Wein 0,25 Lt.	1 = 30	€ 16,50	
Sektglas 0,10 Lt.	1 = 36	€ 19,80	
Mehrweg Kaffeebecher 0,20 Lt.	1 = 24	€ 24,00	
Mehrwegbecher 0,30 Lt.	1 = 24	€ 24,00	
Mehrwegbecher 0,50 Lt.	1 = 24	€ 24,00	

Dieses Bestellformular enthält nur einen Auszug aus unserem Gesamtsortiment. Natürlich erstellen wir Ihnen auch gerne ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen und Vorstellungen! Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.
Alle angegebenen Preise sind netto zzgl. 20% MwSt. bzw. Speisen 10%.



Firmenname:	Lieferdatum:
Standnummer:	Lieferzeit:

PORZELLAN, BESTECK	Einheit	Preis	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4	Tag 5
Dessertteller ø 20 cm	50 Stk.	€ 45,00					
Hauptspeisenteller oval ø 23 cm	40 Stk.	€ 44,00					
Hauptspeisenteller rund ø 26 cm	20 Stk.	€ 22,00					
Kaffeaset Unterteller & Tasse	50 Stk.	€ 45,00					
Espressoset Unterteller & Tasse	50 Stk.	€ 45,00					
Kaffeelöffel Espressolöffel	12 Stk.	€ 5,40					
Gabel Messer Suppenlöffel	12 Stk.	€ 5,40					
Brotkorb	1 Stk.	€ 2,50					
Menage Salz & Pfeffer	1 Stk.	€ 5,00					
Weinkühler Sektkübel	1 Stk.	€ 25,00					

TABLEWARE STOFF WEISS	Einheit	Preis	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4	Tag 5
Mundserviette 50 x 50 cm	1 Stk.	€ 1,70					
Deckserviette 90 x 90 cm	1 Stk.	€ 2,70					
Tischtuch 180 x 130 cm	1 Stk.	€ 5,00					
Tischtuch 220 x 130 cm	1 Stk.	€ 5,50					
Tischläufer farbig 140 x 30 cm	1 Stk.	€ 5,00					
Tonnenhülle ø 80 cm	1 Stk.	€ 18,00					
Rundtischtuch ø 300 cm - nahtlos	1 Stk.	€ 18,00					
Tisch Skirting bodenlang	1 Stk.	€ 18,00					

VERBRAUCHSMATERIALIEN	Einheit	Preis	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4	Tag 5
Geschirrtuch	1 Stk.	€ 1,00					
Müllsäcke	1 = 10 Stk.	€ 5,90					
Wettex	1 = 5 Stk.	€ 2,00					
Reinigungsmittel 750 ml	1 Flasche	€ 5,50					

Dieses Bestellformular enthält nur einen Auszug aus unserem Gesamtsortiment. Natürlich erstellen wir Ihnen auch gerne ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen und Vorstellungen! Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.
Alle angegebenen Preise sind netto zzgl. 20% MwSt. bzw. Speisen 10%.



WICHTIGER HINWEIS: DER AUFTRAG GILT ERST DANN ALS ERTEILT, WENN SIE EINE AUFTRAGSBESTÄTIGUNG ERHALTEN!

EQUIPMENT

ist nur im Zusammenhang mit unserem Catering buchbar.

ANLIEFERUNG UND AUFBAU EQUIPEMENT

Anlieferung und Aufbau, 1 Tag vor Veranstaltungsbeginn. Abbau direkt nach Veranstaltungsende.

MITARBEITERKOSTEN - SERVICELEISTUNGEN

Die Abrechnung erfolgt nach tatsächlichem Aufwand und geleisteten Arbeitsstunden. Die Mitarbeiterkosten werden laut Abrechnung unseres Personaldienstleisters, gesondert, unter Berücksichtigungen des Kollektivvertrags für Personaldienstleister in der jeweils gültigen Fassung, in Rechnung gestellt. Die Kosten werden nach tatsächlichem Stundenaufwand berechnet, die kalkulierten Stundensätze enthalten bereits die Transport- und Fahrtkosten. Bitte beachten Sie, dass die Mindesteinsatzzeit pro Service-, Aufbau- und Küchenmitarbeiter 4 Stunden beträgt. Bei Überschreitung von 8 Stunden werden die tarifmäßigen Überstundenaufschläge berechnet, wobei die kollektivvertragliche, tägliche Maximalarbeitszeit nicht überschritten werden darf. Die Verpflegung der eingesetzten Mitarbeiter wird zum Selbstkostenpreis an den Veranstalter verrechnet.

PFANDGEBINDE

Es können nur originalverschlossene und vollständige Gebinde retour genommen werden

BRUCH UND SCHWUND

wird zum Selbstkostenpreis verrechnet.

KAFFEE, PORTIONSZUCKER, PORTIONSMILCH

und andere verpackte Lebensmittel werden nicht zurückgenommen.

MANIPULATIONSBEREICH

Seitens der Gastronomie wird bei Bedarf ein Manipulationsbereich benötigt. Sollten hierfür Kosten anfallen, übernimmt diese der Veranstalter.

BETRIEBSKOSTEN

Strom- & Wasseranschlüsse sowie Betriebskosten, Müll und Entsorgung werden zur Gänze vom Veranstalter übernommen und direkt beauftragt. Eine detaillierte Anforderung geben wir gerne nach Auftragserteilung bekannt.

KONSUMATIONSGUTSCHEINE

Bitte geben Sie uns die gewünschte Anzahl an Gutscheinen vorab bekannt. Die von Ihnen bestellte Menge wird vorab in Rechnung gestellt und ist erst nach Zahlungseingang gültig. Die Übergabe erfolgt vor Veranstaltungsbeginn, an eine von Ihnen namhaft gemachte Kontaktperson. Die Gutscheine können an allen Gastronomie Outlets der Birngruber Gastronomie GmbH eingelöst werden. Eine Barablöse ist nicht möglich.

NACHBESTELLUNGEN ODER ÄNDERUNGEN

zu einem bestehenden Auftrag sind, operativ bedingt, bitte am vorherigen Werktag bis spätestens 13:00 Uhr bekannt zu geben. Bei kurzfristigen Stornierungen oder Änderungen müssen wir leicht verderbliche Waren, Lebensmittel und Sonderbestellungen zu 100% berechnen. Wir bitten Sie höflichst zu berücksichtigen, dass wir aus operativen Gründen ohne vorherige Bekanntgabe und Bestellung kein Fremd-Porzellan oder Besteck kostenlos reinigen können. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

RECHNUNGSLEGUNG & KONDITIONEN

Unsere angeführten Preise verstehen sich netto. Wir verrechnen eine Zustellpauschale von € 25,- netto pro Lieferung (ohne Aufbau). Für jede weitere angefangene Mitarbeiterstunde werden € 32,- in Rechnung gestellt. Die von Ihnen bestellte Grundausstattung wird grundsätzlich am letzten Bautag geliefert und muss persönlich übernommen werden. Frühere Lieferungen können wir gerne auf Wunsch einplanen. Nachlieferungen sind gerne im Bedarfsfall möglich. Die Rechnungslegung erfolgt nach Abschluss der Messe | Veranstaltung gesamt, per Email oder Post.

AUFTRAGSERTEILUNG

Die Auftragserteilung kann nur in schriftlicher Form erfolgen.

Stand: 2019

**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.
- 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.

LIEFER- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN:

- Bei Auftragserteilung ist durch den Kunden eine Anzahlung von 60% (sechzig Prozent) der Auftragssumme inkl. anfallender Steuern, auf das jeweils angeführte Konto zu überweisen. Langt diese Anzahlung nicht bis längstens 20 Werktage vor Veranstaltungsbeginn ein, 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 ständig 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.

STORNOGEBÜHREN:

- Bei Aufträgen, die vom Auftraggeber ab 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn storniert werden, wird das gesamte Auftragsvolumen in Rechnung gestellt.
- Bei Aufträgen, die vom Auftraggeber ab 10 Werktage vor Veranstaltungsbeginn storniert werden, wird 50% des gesamten Auftragsvolumens in Rechnung gestellt.
- 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. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestzahl, die in jedem Fall verrechnet wird.
- Bei einer Veränderung der Gästezahl nach oben 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.

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.

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.

ANMELDUNG:

- Als Veranstalter sind Sie selbst für allfällige behördliche Bewilligungen verantwortlich, im Falle von Musikdarbietungen auch für die Anmeldung und Abrechnung bei der AKM.

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.

NICHTERFÜLLUNG:

- Streik, Feuer, Terror, Autounfall, sowie schwerwiegende, die Leistung verhindernde Umstände außerhalb der Birngruber Gastronomie GmbH, insbesondere Fälle höherer Gewalt, berechtigen diese, die getroffenen Vereinbarungen ohne Schadensersatzpflicht in irgendeiner Form zu lösen.

AUFTRAGSERTEILUNG:

- Die Auftragserteilung kann nur in schriftlicher Form erfolgen.

Stand: 2019