



*Winterquartier
im Messezentrum Salzburg*



*„Weihnachten ist keine Jahreszeit.
Es ist ein Gefühl.“*





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



Ein besonderes *Fest* lebt von einer besonderen Zusammenstellung. Sicher finden Sie in unseren Angeboten das eine oder andere Gusto Stückerl, das Sie besonders anspricht.

Lassen Sie sich von unseren kulinarischen Highlights verführen und in der passenden Variante zum Fest entführen. So wird Ihre Weihnachtsfeier zur Genussvollen Vorstellung, genau wie man es sich wünscht. In diesem Sinne,

„Vorhang auf“ ...

Weihnachten kocht die Chef Partie





MIT KULINARISCHEN HIGHLIGHTS

Setzen wir Ihrer Weihnachtsfeier ein Krönchen auf



Den Gaumen kitzeln und die Sinne verwöhnen.

REGIONAL. SAISONAL. BIOLOGISCH.

Kein Genuss ist vorübergehend. Darum überlassen wir auch in der besinnlichsten Zeit des Jahres nichts dem Zufall!

Lassen Sie sich von unseren speziellen Weihnachtspaketen inspirieren und kreieren Sie einen unvergesslichen Festakt im Messezentrum Salzburg.

Wir würden uns freuen, Ihnen persönlich die Location, das Mobiliar, die Dekoration und das Menü zu präsentieren.





Der Aperitif Empfang

Zur Einstimmung auf Ihre Weihnachtszeit



UNSERE VERSCHIEDENEN APERITIFE



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

HOT CAIPIRINHA
Alkoholfrei, saftige Limetten,
brauner Zucker &
feinherbes Ginger Ale



DAZU SERVIEREN WIR



SALZBURGER SCHMANKERL
auf würzigem Holzofenbrot
mit frisch gehacktem Schnittlauch

*„Jetzt ist die Zeit der tausend Lichter, sie erstrahlen
wunderschön, sie zaubern ein Lächeln auf Gesichter,
von Menschen, die vorübergehen.“* Wilma Porsche

HEISSE MARONI
aus dem Feuer



Der Aperitif Empfang ist im Gesamt Paket inkludiert.



Das Getränkeangebot

Der passende Tropfen zum stilvollem Essen

GETRÄNKESORTIMENT FÜR JEDEN GESCHMACK

APERITIF & PRICKELNDES

- Prinzenschampus
- Glühwein, Orangen Punsch
- Hot Caipirinha - alkoholfrei

BIER

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

BIO QUALITÄTSWEINE

- Bio Qualitätswein - weiß & rot

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- Soda- & Quellwasser, Karaffe
- Bio Fruchtsäfte & Limonaden - diverse Sorten

HEISSGETRÄNKE BIOLOGISCH & FAIRTRADE

- Espresso
- Verlängerter
- Cappuccino
- Großer Brauner
- Bio Tee Sortiment

Alle angeführten Getränke sind im Zeitraum von 18:00 bis 24:00 Uhr mit inkludiert.





Unsere X-MAS Optionen

Maßgeschneidert auf Ihre Wünsche

SIE HABEN DIE WAHL!

X-Mas Option 1:

Vorspeise, Hauptspeise und Dessert - vom Buffet

X-Mas Option 2:

Vorspeise - von uns serviert
Hauptspeise und Dessert - vom Buffet

X-Mas Option 3:

Vorspeise, Hauptspeise und Dessert - von uns serviert



Bei allen nachfolgenden Gerichten handelt es sich um unseren Serviervorschlag - so könnte also Ihr Weihnachtsessen aussehen. Sie hätten gerne andere Gerichte? Lassen Sie es uns wissen!





Das Buffet - Vorspeisen

X-Mas Option 1 und 2



SO KÖNNTE IHR WEIHNACHTSESSEN AUSSEHEN



COUVERT

Gruß aus der Küche mit ofenfrischem Bio Gebäck und Bio Ölen

VORSPEISEN

- Confiertes vom Winter-Bio-Kürbis mit karamellisierter Panna Cotta | Zwetschke | Wildkräuter
- „Mille Feuille“ vom gegrillten Wintergemüse | Sauce Bercy & Nest von frischen Kräutern
- Artischocken Tarte mit Speckquiche und Oliven-Rosmarinöl
- Pastete vom Bachsaibling mit gegrilltem Fenchel | Kapern | Orangenfilets | Joghurtkresse

SUPPE

- Weihnachtliche Schaumsuppe von Karotte & Mandarine mit Ingwercroutons und frischem Koriander

SALATE & BROTE

Winterliche Blattsalate & marinierte Rohkost mit hausgemachten Dressings und Dips dazu ofenfrisches Bio Brot und Gebäck, Bio Landbutter, frischgehackte Kräuter und verschiedene herzhaft und pikante Aufstriche





Das Buffet - Hauptspeisen

X-Mas Option 1 und 2



SO KÖNNTE IHR WEIHNACHTSESSEN AUSSEHEN



LABEL ROUGE - aus dem Wok

Confierte Entenbrust à l'orange dazu winterliches Wurzelgemüse | Rollgerste | Jus



GEBRATENE LACHSFORELLE

Erdäpfelstampf | Kohlrabi | Thymianaufguss



JONES DE BOEUF

zart geschmorte „Backerl“ vom Alpen-Weiderind mit einem Jus aus der Aragon Olive | Polenta | Zuckerschote



FALAFEL-KLASSISCH

Tomatenkompott | Kräuterseitling | gepoppte Hirse





Das Buffet - Desserts *X-Mas Option 1 und 2*

SO KÖNNTE IHR WEIHNACHTSESSEN AUSSEHEN

HAUSGEMACHTE CREPES - frisch von der Crêperie

individuell für Ihre Gäste gefüllt mit fruchtigen Marmeladen, Staubzucker oder Nougatcremé

„MARONENTÖRTCHEN“

Baumkuchenmantel | Mango

WEIHNACHTSBÄCKEREI

à la Chef Partie

*„Wer die Kostbarkeit des Augenblicks entdeckt,
findet das Glück des Alltags.“* Adalbert Stifter





Das servierte Weihnachtsmenü

X-Mas Option 3



SO KÖNNTE IHR SERVIERTES WEIHNACHTSESSEN AUSSEHEN



COUVERT

Gruß aus der Küche - eingestellt à la Chef Partie mit ofenfrischem Bio Gebäck & Ölen

VORSPEISE

Confiertes vom Winter-Bio-Kürbis mit karamellisierter Panna Cotta | Zwetschke | Wildkräuter

SUPPE

Cremé von der roten Rübe mit Apfelknusper und Sambuca

HAUPTSPESIEN

- Joes de Boeuf - zart geschmorte „Backerl“ vom Alpen-Weiderind mit einem Jus aus der Aragon Olive | Polenta | Zuckerschote
- Gebratene Lachsforelle mit Erdäpfelstampf | Kohlrabi | Thymianaufguss
- Falafel-klassisch mit Tomatenkompott | Kräuterseitling | gepoppte Hirse

DESSERT

„Maronentörtchen“ Baumkuchenmantel | Mango





Unsere Zusatzleistungen

Lassen Sie sich verwöhnen

DER „LATE-SNACK“ ZUR AUSWAHL

GULASCH

Klassisch würzige Gulaschsuppe & würzig-cremiges Kartoffelgulasch mit frischen Kräutern dazu ofenfrisches Gebäck oder aromatisches Holzofenbrot

€ 6,50 pro Person

KÄSEBRETT

Käse vom Brett aus der Genussregion Österreich mit Früchten, Nüssen & Honig dazu ofenfrisches Bio Brot

€ 8,50 pro Person

LEBERKÄSE & LAIBCHEN

Jour-Gebäck gefüllt mit Holzofenleberkäse & kleine würzige Seitanlaibchen Wahlweise mit würzigem Senf oder knackfrischen Essiggurken

€ 4,50 pro Person





Unsere Zusatzleistungen

Gestalten Sie Ihr Fest!

GANZ NACH IHREN WÜNSCHEN

Lassen Sie den Abend nach unserem Festessen nicht enden. Laden Sie Ihre Gäste zu einem unvergesslichen Event ein, dass sie so schnell nicht vergessen werden.

In unseren Zusatzleistungen finden Sie eine große Auswahl an verschiedensten Dienstleistungen, die perfekt für Ihre Feier sein könnte.

Ob mit musikalischer Begleitung - wie einer Band oder einem DJ, beeindruckende Schauspiele wie der Sandmalerei, oder auch eine traditionelle Show eines Perchtenpasses. Alles ist möglich...

*Was Sie auf Ihrem Fest buchen können?
Wir zeigen es Ihnen!*





Unsere Zusatzleistungen



ALL IN ONE PARTY

Für die After Party steht Ihnen das Foyer der Halle 1 zur Verfügung welches mit 2 Barelementen ausgestattet wird (auf Wunsch errichten wir eine Cocktailbar). Weihnachtliche Dekoration & kunstvolle Lampen schmücken das Foyer im selben Stil wie die gesamte Halle.

Zusätzliches Mobiliar angefangen von Barhockern über Hochtische & Bereiche für Loungen steht zum entspannen & feiern bereit. Selbstverständlich ist Licht- & Tontechnik so wie ein DJ-Pult mit inkludiert.

Unser Servicepersonal betreut Ihre Gäste mit dem inkludierten Getränke Paket & zusätzlichen Longdrinks, wie Gin | Wodka | Whisky | Rum. Gerne stellen wir Ihnen auch eine individuelle Cocktailkarte zusammen (nicht inkludiert).

Sie müssen sich ums nichts kümmern. Wir sorgen für Security, Reinigungspersonal, Müllentsorgung & Garderobe.

€ 80,- pro Person



Der Dienstleistungsanteil ist im Zeitraum von 23:30 bis 04:00 Uhr inkludiert.

Unsere Zusatzleistungen



DJ & FÜR DIE AFTER-PARTY

z.B. DJ-Leave oder Jean Philippe
Preis auf Anfrage



BARKEEPER FÜR DIE AFTER PARTY

Maniac Car Artists
Preis auf Anfrage



PERCHTENPASS

Für ein Fest mit Tradition
Preis auf Anfrage

FOTOGRAFIE | FOTOBOX

Besondere Momente für die Ewigkeit festhalten
Preis auf Anfrage

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





Unsere Zusatzleistungen



SANDMALERIE „SAND & MAGIE“

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

Preis auf Anfrage



BESCHRIFTUNG DER HALLE I

Preis auf Anfrage



HEIMBRINGER SHUTTLE

Für ein garantiert unbeschwertes Feiern Ihrer Gäste

Preis auf Anfrage



*„Tausende von Kerzen kann man am Licht einer Kerze anzünden,
ohne dass ihr Licht schwächer wird.
Freude nimmt nicht ab, wenn sie geteilt wird.“*





Wir freuen uns auf Sie!



Im Zeitraum vom 25. November bis 23. Dezember 2021.



BIRNGRUBER GASTRONOMIE GMBH

Am Messezentrum 6 | 5020 Salzburg

Tel.: +43 6232 36093 40

Fax: +43 6232 36093 20

office@chefpartie.at

www.chefpartie.at

**MESSE
ZENTRUM
SALZBURG**

