



*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

**HEISSE MARONI**  
aus dem Feuer

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



Der Aperitif Empfang ist im Gesamt Paket inkludiert.





# Das Weihnachtsmenü 2022

---



## COUVERT

Gruß aus der Küche

## VORSPEISE

Kandierte Wintergemüse

Crème von Auberginen | Vogerlsalat | Granatapfel



## SUPPE

Weißer Crème vom Ingwer  
mit Apfelknusper



## HAUPTSPEISEN

Supreme vom Freiland Maishendl

Erdäpfel-Birnen Stampf | Wirsing | Ahornjusz

Süßkartoffel Tajine

Kichererbsen | Edamame | Jasminreis



## DESSERT

„Maronentörtchen“  
mit Baumkuchenmantel | Mango

Süßes aus Chef Partie's  
„Weihnachtsbäckerei“  
dazu ein Espresso



### Unsere servierte „X-Mas Option 1“

startet mit einem Gruß aus der Chef Partie Küche und wird von der Vorspeise bis hin zum süßen Dessert serviert.



### Bei der „X-Mas Option 2“

wird die Vorspeise serviert | eingestellt. Alle weiteren Gänge finden Sie an unseren Buffetstationen, welche mit zusätzlichen Wahlmöglichkeiten bestückt werden.



### Die „X-Mas Option 3“

bietet Ihren Gästen eine vielseitige Auswahl an verschiedenen Vorspeisen | Suppen | Hauptgängen | Desserts mit Live-Cooking Stationen, die sie verzaubern werden.



Sie hätten gerne andere Gerichte?  
Lassen Sie es uns wissen!





## Late Night Snack (OPTIONAL)

*Lassen Sie sich verwöhnen*

WÄHLEN SIE FÜR IHREN MITTERNACHTSIMBISS AUS UNSEREM SORTIMENT

### *GULASCHSUPPE*

Feurige Gulaschsuppe & würzig-cremiges Kartoffelgulasch  
dazu ofenfrisches Gebäck oder aromatisches Holzofenbrot

€ 6,50 pro Person

### *KÄSEBRETT*

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

€ 8,50 pro Person

### *LEBERKÄSE & LAIBCHEN*

Jour-Gebäck gefüllt mit Holzofenleberkäse oder kleine würzige Gemüselaiabchen  
dazu würzigem Senf & knackfrischen Essiggurken

€ 4,50 pro Person





# 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 Zusatzleistungen

## Gestalten Sie Ihr Fest!



GANZ NACH IHREN WÜNSCHEN



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



Wir bieten Ihnen buchbare Zusatzleistungen (OPTIONAL), 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 Optional mit zusätzlichen 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 Getränke Paket & zusätzlichen Longdrinks, wie Gin | Wodka | Whisky | Rum, welche inkludiert sind. Gerne stellen wir Ihnen auch eine individuelle Cocktailkarte zusammen (nicht inkludiert).



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

**Preis auf Anfrage**

Der Dienstleistungsanteil ist im Zeitraum von 23:30 bis 03:30 Uhr inkludiert.



# Unsere Zusatzleistungen



## DJ's 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.“*







Lassen Sie sich inspirieren ...



... von einem weihnachtlichen Empfang mit Winterwald-Look und großen LED-Blumen.





*Lassen Sie sich inspirieren ...*



... für ein klassisches und stilvolles Essen für Ihre hoch geschätzten Gäste.

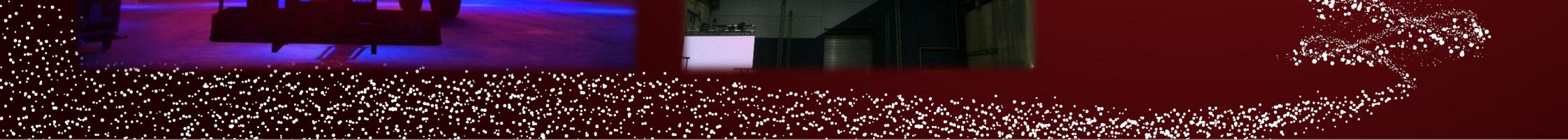




*Lassen Sie sich inspirieren ...*



... von einer spektakulären Lichtshow bei musikalischer Unterhaltung wie z.B. Live-Musik oder einem DJ bei der After Show Party.





*Wir freuen uns auf Sie!*

*Im Zeitraum vom 25. November bis 17. Dezember 2022.*



**BIRNGRUBER GASTRONOMIE GMBH**

Am Messezentrum 6 | 5020 Salzburg

Tel.: +43 6232 36093 40

office@chefpartie.at

www.chefpartie.at

**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 Personenzahl 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 aufgeteilt, 35% (fünfunddreißig Prozent) werden bei Auftragserteilung in Rechnung gestellt & weitere 35% (fünfunddreißig Prozent) 20 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn, jeweils mit einem Zahlungsziel von 10 Werktagen. Liegen beide Anzahlungen nicht bis längstens 10 Werktagen 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 Werktagen 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 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn storniert werden, wird das gesamte Auftragsvolumen in Rechnung gestellt. Bei Aufträgen, die vom Auftraggeber ab 20 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn storniert werden, wird 50% des gesamten Auftragsvolumens, in Rechnung gestellt.

**4. STROM, WASSER, MÜLL – BETRIEBS- & INSTALLATIONSKOSTEN, ENDREINIGUNG:** Werden zur Gänze vom Veranstalter übernommen und 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 Gänze über den Veranstalter. Daraus resultierende Kosten werden vom Veranstalter übernommen.

**5. MANIPULATIONSBEREICH:** 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. 1,5m<sup>2</sup> pro Person berechnet.

### 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 € 50,00, Küchenleitung sowie Auf- & Abbau Leitung € 48,00, Für Köche € 42,00, Service-, Schank-, Barmitarbeiter sowie Auf- und Abbau Mitarbeiter € 35,00, Für Hilfskräfte in der Küche oder am Buffet € 35,00. 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 Mitarbeiterkosten.

**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 Standard Angebot. Gerne bieten wir individuelle Lösungen an.

**10. BUFFETBESCHILDERUNG, MENÜKARTEN:** Buffetbeschilderung inkl. Allergenausszeichnung 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.

**12. 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 bestellen 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.

### DATENSCHÜTZERKLÄRUNG:

**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](mailto: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](mailto: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 weiter gegeben werden. Diese Einwilligung kann jederzeit schriftlich per E-Mail an [admin@chefpartie.at](mailto:admin@chefpartie.at) widerrufen werden.

Sand Jänner 2022

