



BUNT BUNTER BIO

www.chefpartie.at



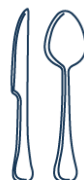
WAS WIR ANRICHTEN

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!

Ihr 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? Genusserlebnisse 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 über 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!

KÜHLE ERFRISCHUNGEN

BUSINESS LUNCH

KAFFEE

FLYING SNACKS

FINGERFOOD-STANDPARTY

BUFFET-CATERING

GESUNDE JAUSE

SUPERFOOD

FRONTCOOKING-BUFFET

SÜSSE VERLOCKUNGEN

WO SIE WOLLEN

GREEN CATERING

PUBLIKUMSMESSEN

EVENTS

KONFERENZEN

SEMINARE

KONGRESSE

KONZERTE

FACHMESSEN

BIO GARANTIE

TAGUNGEN

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!

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.

PRE-OPENING-PARTY

STANDPARTY

EVENT

COCKTAILBAR

LIVE COOKING

MEETINGBETREUUNG

GET-TOGETHER

FAREWELL

PLUG&PLAY

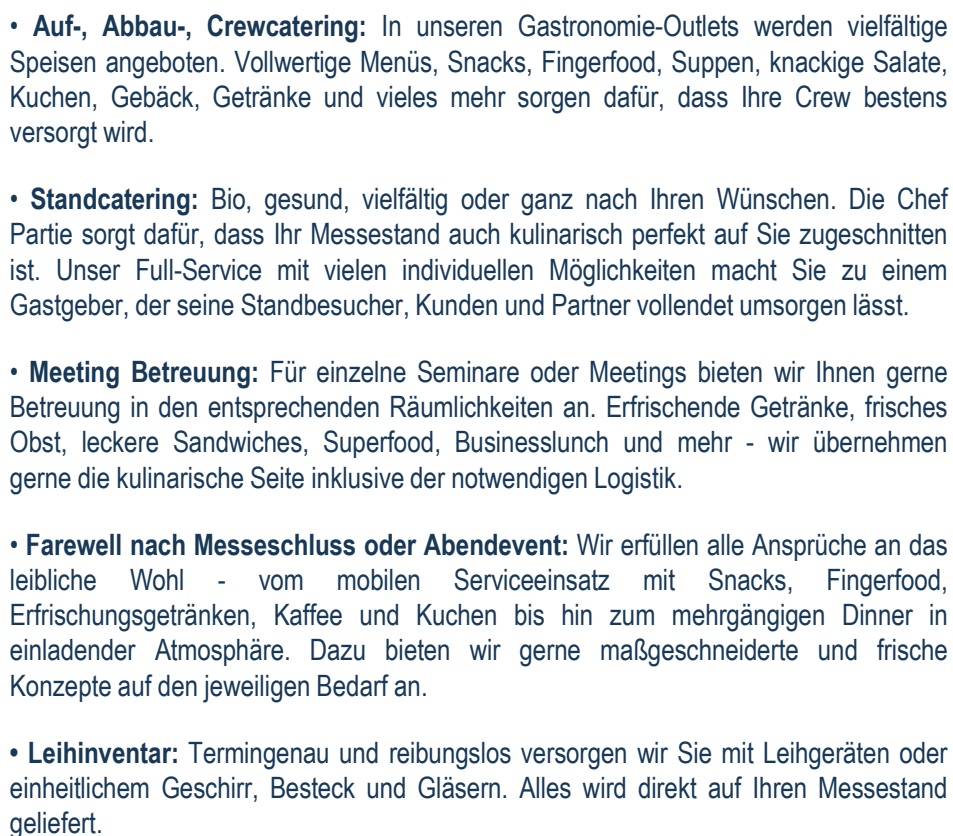
GALA DINNER

UNSER CATERING FÜR EVENTS UND MESSEN IMMER EIN GENUSS

 **MESSE
ZENTRUM
SALZBURG**

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, Businesslunch 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 FESTTADEL, 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

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.
(www.chefpartie.at/locations/)

Restaurant VOI.bio



Im 4. Obergeschoss des Zentrums für Visionen in Puch Urstein erwartet Sie das á la Carte Restaurant VOI.bio – mit überdachter Panoramaterrasse und Blick auf den Untersberg. Hier trifft moderne Bio-Gastronomie auf stilvolles Ambiente und kreative Vielfalt. Das VOI.bistro überzeugt mit abwechslungsreicher Bistrokarte und Business Lunch, die VOI.bar mit außergewöhnlichen Cocktails in besonderem Ambiente. Höhepunkt ist das VOI.bio Fine Dine, gehobene Küche, zubereitet ausschließlich aus 100 % biologisch und nachhaltig produzierten Zutaten, mit Fokus auf saisonale Frische und regionale Herkunft.

ZENTRUM FÜR VISIONEN PUCH-URSTEIN



„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 integrierte 4* Hotel inklusive Rooftop Hallenbad mit Sonnendeck. In unserem á la Carte Restaurant „VOI.bio“ mit einer überdachten Panoramaterrasse 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.

MESSEZENTRUM SALZBURG & SALZBURGARENA



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!

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.

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.

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.



DIE PHILOSOPHIE – „Visionen erleben“

Neue Zeiten brauchen neue Wege – und Menschen mit Visionen: VOI.bio steht für die Idee einer bewussten, gesunden Ernährung, die Körper, Geist und Umwelt in Einklang bringt. Unsere Überzeugung: Was wir essen, beeinflusst nicht nur unsere Gesundheit, sondern auch das Wohl unseres Planeten. Deshalb vereinen wir kulinarische Leidenschaft mit Nachhaltigkeit – für Genuss, der Sinn ergibt.

VOI.RESTAURANT – Genuss mit Verantwortung

VOI.bio ist mehr als ein Restaurant – es ist ein Statement für gesunde, biologische und nachhaltig gewonnene Lebensmittel. Unsere Fine-Dine-Küche vereint höchste Qualität mit kulinarischer Kreativität: Wir kreieren Gerichte, die nicht nur köstlich, sondern auch nährstoffreich und verantwortungsvoll sind – mit frischen Zutaten von regionalen Bauernhöfen.

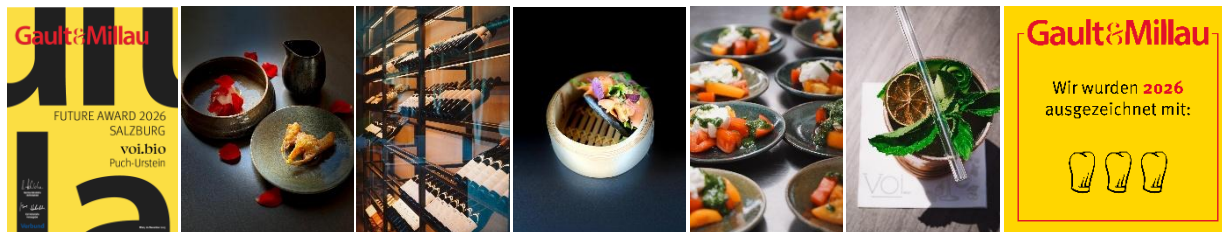
Die Speisekarte bietet eine Vielfalt an pflanzlichen Gerichten – von vegetarisch bis vegan, von glutenfrei bis individuell abgestimmt. In einer warmen, einladenden Atmosphäre schaffen wir Raum für bewussten Genuss – für Menschen, die mit gutem Gewissen genießen möchten.

BIO CHEF'S TABLE – Das Erlebnis Fine Dining

Unser exklusives „Bio Chef's Table“-Konzept lädt Sie zu einer Reise der Sinne ein. Hier erleben Sie Bio-Fine-Dining auf höchstem Niveau – mit raffinierten Gourmetkreationen, inspiriert von saisonalen Zutaten aus nachhaltigem Anbau.

Jedes Gericht wird mit größter Sorgfalt zubereitet, kunstvoll präsentiert und mit Liebe serviert. Wir legen Wert auf Frische, Geschmack und eine Präsentation, die zum Staunen einlädt. Unsere Zutaten stammen von ausgewählten Bauernhöfen aus der Region – frei von Chemie, reich an Natürlichkeit.

Auch hinter den Kulissen handeln wir nachhaltig: durch energieeffiziente Prozesse, ressourcenschonende Verarbeitung und konsequentes Recycling. So wird jedes Menü zum Ausdruck unserer Philosophie – ehrlicher Genuss mit Respekt für Mensch und Natur.



VOI.BAR – Kunst trifft auf Cocktaillkultur

Willkommen in der VOI.BAR – einer außergewöhnlichen Cocktailbar und stilvollen Kaminlounge, in der sich Kunst und Getränkekultur vereinen. Schon beim Betreten spürt man den kreativen Geist: Skurrile Möbel, extravagante Kunstwerke und eine Atmosphäre, die inspiriert.

Unsere Barkeeper sind wahre Künstler – sie interpretieren klassische Cocktails neu und kombinieren sie mit exotischen, oft überraschenden Zutaten. Neben bekannten Klassikern erwarten Sie eigens kreierte Signature Drinks, die mit handwerklicher Perfektion und Liebe zum Detail serviert werden.

Gedämpftes Licht, sanfte Musik und ein Hauch von Geheimnis schaffen den perfekten Rahmen – ob für einen romantischen Abend zu zweit oder einen stilvollen Treffpunkt mit Freunden oder Geschäftspartnern. Die VOI.BAR ist kein Ort wie jeder andere – sie ist ein Erlebnis, das in Erinnerung bleibt.

„VOI.bio“ – Die Premium-Marke für Catering

VOI.bio steht für außergewöhnliche Qualität und authentischen Geschmack – auch außerhalb unseres Restaurants. Mit VOI.bio Premium Catering by Chef Partie bringen wir Fine Dining zu Ihnen – exklusiv, biologisch, regional und mit 100 % Leidenschaft. Unsere Küche, ausgezeichnet mit zwei Hauben im Gault Millau, steht für Präzision, Handwerkskunst und kreative Raffinesse. Ob private Feier, Business-Event oder exklusives Dinner – jedes Gericht wird individuell komponiert, um Ihre Gäste zu begeistern und besondere Momente unvergesslich zu machen. Mit VOI.bio Catering entscheiden Sie sich für mehr als gutes Essen.

Sie entscheiden sich für ein kulinarisches Erlebnis, das mit Liebe und Respekt für die Natur geschaffen wurde.

Stellen Sie uns auf die Kostprobe!



REFERENZENZEN

2000 – 2025

Kunden für die wir arbeiten durften

A1 | Aarsleff | ABK | Abott | Absolut Allrad | Achleitner | ACP Soution | Actual | ADAC | Adler Lacke | Air Power | Albatros | Alea | Allegría-Casino | Alles für den Gast | Allianz | Alpen Maykestag | Alpenmilch | Alpenrally | Alpenverein | Alpha Affairs | Alpin Convention | Alpine Küche | Amadeus Horse | Amadeus Horse | Amag | Amatic | Amberg Group | Amer Sports | American Express | AMS | APO Bank | Apobank | Apotheke | Apotheker Congress | Apothekerkammer | Arbeitsrechts Congress | Architekturpreisverleihung | ARGE Neuro | Ars Electronica | ARS Electronica Festival | ART Salzburg | Artzetagungen | Artzte ohne Grenzen | Asamer | Ascendum Baumaschinen | Astellas Pharma | Astra Zeneca | ASVO | ATB Kitzbühel | Atem Agentur | Audi | Augustiner Mülín | Austrian Power Grid AG | Austro Dach | Austrobaun | Austrotransplant | Auto Zoom | AUVa | Avantgarde | AVE | AWD | AXXA | B.effective | B&K Medien | BA-CA | Bad Ischl Congress | Bad Ischler Dialog | Baumax | Baunit | Bavaria | Bawag | Bayer | Bayer Vital | Bayern Welle | Bayrischer Artzetag | BayWa | BBSHE Congress | Beach Battle Litzelberg | Beat it | Befa | Beletage Messe | Berger Advokaten | Bergland Milch | Beverworld | BHS Datensysteme | Bibliothekarstagung | BIEFIE | Bikers World | Billa | Bilton | BIM | BIO Austria | Bio Garten Eden | Bipa | Birner | Blasmusikverband Osterr. | Blauer Saloon-Allianz | Blue Dome | Blue Velvet | BMD Lohntagung | BMW | Bodan | Bodensee Tourismus | Bogenschützen EM | Bohringer Ingelheim | Bols | Borealis | Bosch | Brandboxx | Brau Union | Braun | Breckner Grossküchen | Brendent Medical | Bründl Sport | BSM Diagnostica | BSN Medical | Bundesforste | Bundeskanzleramt | Bündniss 90 | Burger King | BVBA Modere Europe | BVS-Brandverhütung | BWT | BZK Tübingen | C6A | Caritas | CASA Messe | Casino Austria | Castrol | Cavalluna | CCM Wohnbaumesse | Cesar Milan | Chormusical | Christian Doppler Klinik | Christoff Bischof | CI Werbeagentur | CISCO | Citroën | Claro | Classic Expo | Clerical Med. | Combibloc | Command Int. | Congress Saalfelden | Conova | Contento | Continental | Concept | Copadata | Creativ | Credit Suisse | Crossoft | Cryslar | CSC-Pharmaceuticals | Czernowitzer | Dach & Wand | Daimler | Dalmassl | Darts WM | Datavard | Davis Cup | Deck 12 | Dentalwerk | Denzel | Der Ring Kocht | Destilata | Deutsche Bahn | DGPT Congress | DGTA | Lindau | DHL | Diabas | Diakoniewerk | Diakoniewerk | Die Grünen | Diem Oberbauer | Digital Electronic | Dinner Fantastique | DM | Doka | Don Bosco | Doringen Röntgen Institut | Drachenbootcup | Dressurturnier | Duwe 3D | DWS | Easy Credit | EAV Aschiedstour | Ebewe | Eckardt Tolle | Ecolab | EFS | Eggenberger Brauerei | Ehrlich Brothers | Eiszauber | Elastica | Elabcom | Electrolux | Emma Automesse | Energie AG | Energy Globe | Engie | Epos | Equa Solutions AG | Erlebnis Österreich | ESDU | Esthofer | Esthofer Auto | Eternit | Etrix | EU-Rats Vorsitz | Eurobike | Europay | Eurotours | Eventwerstalt | Agentur | EWE Küchen | Facts-Agentur | Fashionmal | FCP-Agentur | Fed Cup | FEI | Ferch | Ferienmesse | Ferry Porsche Congress | Festo | Festspiele Salzburg | Festung Hohensalzburg | Festwochen Gmundner | FH-Salzburg | Fiala Agentur | Fiat | FIDI Conference | Finanzverlag | Fischer Ski | Fishermans | Fit für Österreich | Fit für Österreich | Flexkom | Flora | FLP Congress | Forch | Ford Österreich | Forum Befa | Fototage Gmundner | Frauser Boote | Free Tree Festival | Fresenius | Frey automobile | Friesacher | Frigologo | Frigor Tec | Fronius | Full Moon | Funworld | Fural | GAIA | diversen Galas | Gatsby Dinnershow | GC-32 Cup | Geberit | Geg Werbung | Generali Valitly | Geriatrie Congress | GJS Consult | Glaxo Smith | Global Conference | GM | Gmundner Keramik | Gmundner Zement | Golf Club Lindau | Golfclubs | Good Year | Gore | GPGE | GPGE Congress | GRAWE | Greiner AG | Grossglockner Bergrennen | Grüne Bildungswerkstatt OO | GSG | GT3 Cup | GTI Travel | Gusswerk Salzburg | Gustav | Gut Aiderbichl | GZM-Congress | Haas & Sohn | Haban Juwelier | Hagleitner | Hahe Jagd & Fischerei | HAI-Aluminium | HAK | Haka Küchen | Hahnenkam | Hansaton | Hartl haus | Hartlauer | Hasenauer Instal. | Head | Helvetia | Versicherung | Henkel | Herbalife | H | Urstein | Hochwasserschutz | diversen Hochzeiten | Hogast | Holzcluster | Holzhaustag | Honda | Honorar Circle | Honorar Circle | Hörmann Tore | Horsedeluxe | HRG Congress | HSTLR Symposium | HTL | Hubert von Goisem | Husquama | Hydrographen | Hypo | Hyundai | Ibis Acamp | IBM | IGT Congress | Imofinanz | Initial | Inij | InnoSBG | Innotech | Inomed | Inspira Agentur | Inspira-Agentur | Installateure 1A | Instandhaltungstage | Int. Hundeausstellung | Int. Porsche Tagung | Interlux | Internorm | Intersport | Ionica | Iron Man 70.30 | Islandperde WM | Isotec | ItZ Projects | IWO Jägerball | Jägerschaft | Jakoby Pharma | Janssen Cilag | Jazzfestival | Johnson & Johnson | Josko | JT Electronic | Ju Connect | Junge Wirtschaft | Jungheinrich | Jürgen Höller | K3 Congress | Kaiser Bier | Kaiser Villa | Kaiserfest Bad Ischl | Kanzeilen | Karate WM | Kärcher | KB Vorpanntechnik | KCI | Kinderfest Lindau | Kiwani Club | KMU Club | Kongress d. Weltreligionen | Konux GmbH | Körperwelten | KTM | Küchenwohntrends | Kuhn Maschinenbau | Kühne & Nagel | Kulinarik & Gärten | Kulm Skifliegen | Kulzer | Kuoni | Kurhaus Bad Reichenhall | Kwizda | L'Oreal | La Redute | La Travel | Lagerhaus Genossenschaft | Lagermax | Lammsbräu | Lami Stefan | Land Salzburg | Landesausstellungen | Landesgartenschau Schärding | Landesregierungen | Landesskiverband | Landesverlag | Landeszahnärztekammer | Lebenshilfe | Lederfabrik | Lefor | Lehar Festspiele | Lehrlingswettbewerbe | Lenzing AG | Leube | Lexus | Liebherr | Lidl | Liebherr Aerospace | Like Modrige | Limmert | Lindauer Klima Forum | Linsinger | Linsinger Maschinenbau | Linzfest | Lions Club | Löffler | Logopädie Congress | Longines | Lösungskongress | Lundbeck | Mach Roteck | Magelanworld | Magenta | Mama Africa | Marc O'Polo | Marketing Concept | Marketing for Events | Maschinenring | Master of Dirt | McDonalds | Med Congress | Med Uni Wien | Medacontacta | Medak | Meierei | Menütheater | Mercedes Benz | Merck | Messe Dornbirn | Messe München | Messe Salzburg | Messe Wieselsburg | Mewa | mgm-Software | MHK Küchen | Miba | Microsoft | Miele | Milka | Millennium | Mindset | Mondial | Monika Gruber | Monumento Messe | Morgan Clark | Motorhall | Mozartent | Mozartfest | MSD München | MTB WM | München Rück | Museumsquartier | Musi Berggaudi | Myslik Bau | Mytos Sportwagen | Nacht der Kaiser | Never Pharma | NGO | Nilfisk | Nissan | NLP Master Symposium | Nobelpreisträger Congress | Nokia | Norgine Pharma | NOW Limonaden | OAB | OADF Congress | OBAL-Congress | OBB | OBV | Odeon Theater | ODOK Congress | Oemus Schönheitschirurgie | OFB | OGARI Tagung | OGB Verlag | OGHMP Congress | OGN Symposium | OGN-Congress | OGP-Verlag | OGPP Congress | OKV | Omega | Omicron | OMTV | OMV | ONE | Oneness Academy | OON | Opel | Opus | ORF | Organos | ORS-Flüchtlinge | Orthoptik Symposium | Österreich Werbung | Österreichische Hotelvereinigung | Österreichischer Städtetag | OSV-Ski Austria | OTAKO Congress | OVP | OWD-Sicherheit | Oztal Tourismus | Palfinger | Panasonic | Panzerhalle | Pappas | Pappitsch Agentur | Paracelsus Privat Uni | Passion Legend | Peugeot | Peugeot | Pfizer | Phase5 | Phillips | Pingzau Milch | Pizzera & Jaus | PMCC | PMU | Point West | Points | Poker EM | Poll Nussbaumer | Porsche Holding | Porsche Konzerttag | Post AG | Postbus | Power Days | Powerboot Ebensee | Prefa | Pro Holz | Pro Juventute | Pro Mente | Proctor & Gamble | Profs | Progress | Projektwerk | Protea Agentur | PSD Bank München | Psychoterapietage | Riedel | PUR-Messe | Puresport | Quarzolit | Quehenberger | Quimic | Rad Frühling | RAG | Raika | Rauch Fruchtsäfte | Rauch Import | RC-44 | Recht der Wasserkraft | Red Bull | Red Zac | RedEd | Redturns | Reed Messen | Remax | Renault | Renexpo | Renner Gartenbau | Resch & Frisch | Resch Eventz | Reserch | Residenz Salzburg | Rewe | RHV | Richter Pharma | Rieder Betonwerk | Rieger Entsorgung | Rieu Andre | Ring for Peace | Ringana | Rockwell Automation | Röder Zelte | Rotary Club | Rotes Kreuz | Ruder WM | Ottesheim | Run Expo | Rupert Kirtag | Sailer Gartenbau | Salisjaner | SALK | Salz21 | Salzburg AG | Salzburg Arena | Salzburg Land Tourismus | Salzburger Bildungswerk | Salzburger Landesregierung | Salzburger Messe | Salzburger Musikfrühling | Sanofi | Saova | SAP | Sascha Gramml | Scalaria | Scandia | Schadin Mönche | Schiedl Kamine | Schlading Congress | Schlading Nightrace | Schloss Eggenberg | Schloss Neuwaldess | Schmerzgesellschaft | Schmidt Automobile | Schmitt AG | Schwaben IBK | Schwarzkopf | SEAT | Seefest Mattee | Seefest Mondsee | Seele | Seer | Seifenfabrik Graz | Seilbahnen | Senat der Wirtschaft | Senoplast | Sihoulette | SIAP-Kunstmesse | Siemens | SIG Verpackung | Sigmatek | Silvester Gala's | Simley the Best | Siteco | Skandia | Skidata | Skills Austria | Skiny & Huber | SKMT Symposium | Skoda | SML | SN | Snow Bord WC-Gastei | Snowsports Academy | So Fresh Touristik | Soluton | Sonepar | Sonnenrot | Sony | SOS Kinderdorf | Spangler Bank | Spar | Sparkasse | SPD | SPO | SPORT UNION | Sportlererhung Olympia | Städtetag | Stadwerke Lindau | Stiegl | Strabag | Street Food Festival | Subaru | Suchanek | Swing & Dixie Festival | T-Mobile | Tabakfabrik | Taddaisa | Tauernklinikum | Terminal II | Terrag Asdag | Thomas Bernhardt | THW Lindau | Tollwood Festival | Tollwood Festival Sommer | Tollwood Festival Winter | Toscana Congress | Toyota | Tracht & Country | Tracht & Creativ | Transgourmet | Traunsee Schifffahrt | Traunseewoche | Travel Europe | Trinkhalle | Trumer Bier | Tschann | TSS Touristik | TUV | TVB Zell am See | TVBS | Umweltfachverband | Uniqua | UNO | UPC | Urologier Congress | UYC | Vaude | VBAO | VBAO-Forum | VBO Tagung | Verbund AG | Vespa Club | Veterinär Med. Congress | Viega | Villa Toscana | Villa Trapp | Vissmann | VKB | VKG | VOK-VET | Vokdams | Volksbank | Volksbank Allgäu | Vollblut Marketing | Volvo | Vorderegger Reisen | Voslauser | Vost Alpine | VW | Wagner Getränke | Walter Berufsbeleidung | Walter Bosch | Warsteiner | Wear Fair Linz | Wedding Guide | Wedl | Weingartner | Wella | Weltbild Verlag | Wick & Söhne | Wieder AG | Wiener Städtische | WIFI | Wiladent | Wild Beauty AG | Wildbach & Lawinenverbauung | Wilden Kaiser GmbH | Wildstyle & Tattoo | Windhager | Winterfest | Wintersteiger | Wintertauschbörse | Wirtschaftskammer | Wirtschaftstreff | Wirtschaftstreuhänder | WKO | WM-Präsentation | Woerle | Wolf Systemhaus | World of Events | World Serien of Darts WM | Wundtage | Würth | Wüstenrot | diverse X-Mas Feiern | Xerox | Young Living | ZAG | Zahnärzte Congress | Zeppelin Univ. | Friedrichshafen | Zeugen Jehovas Kongress | Zipfer | ZSK | Zukunftskonferenz | Zytologie Congress | und viele mehr...

Wir sagen Danke! Für Ihr Vertrauen in unsere Arbeit.



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, Genussenerlebnisse 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.voi.bio

www.chefpartie.at