

ANGEBOT RESTAURANT 18

Firma	Datum
Name	Wochentag
Adresse	Uhrzeit
Tel	Personen
Fax	Aperitif
Mobil	Essensbeginn
E-Mail	Sonstiges
Anlass	Wo

APERITIF

o MALI	5,7	pro Glas
o Lychee Secco	5,7	pro Glas
o Aperol Spritz	6,5	pro Glas
o Campari Orange	5,0	pro Glas
o Prosecco Kattus Spumante	31,5	pro Flasche
o Kattus Cuvée No. 1	33,5	pro Flasche

TAPAS

MIN. 10 STK / SORTE

..... Caprese-Spießchen mit Basilikumpesto	2,2
..... Prosciutto-Melonen-Spieß	2,4
..... Thunfisch-Tomate im Weckglas mit Baguette	2,4
..... Grünes-Lachstartar mit Brotchip im Glas	2,9

PLATTEN (für 4 Personen)

___ Mediterrane Platte - 33,- pro Platte

- Prosciutto, Geräucherter Lachs, Büffelmozzarella mit Chili-Basilikumpesto, Schafskäse
 - Melone, Ruccola, Cocktailtomaten, Grana, Baguette
- ACGO

___ Wake_up Grillplatte - 66,- pro Platte

- Rumpsteak, Barbecue Steak vom Schwein, Chicken Wings, Garnelenspieße
 - Jasmin Reis, Wok-Gemüse, Pommes frites, Curry Mango Dip, Cocktail Dip
- ABFGNOR

___ Dessertvariation - 29,- pro Platte

- Hausgemachte Waffeln, Brownie, Cookie, karamellisierte Banane, Heidelbeeren
 - Vanilleeis, Fruchtis, Nougatcreme
- ACGHO

MENÜ

Vorspeisenvariation:		
	Prosciutto mit Grana, Büffel-Mozzarella, Ruccola, Cocktailltomaten, Baguette	AG
	Zitronen-Ricotta-Ravioli mit geschmolzenen Tomaten, Grana und Ruccola	ACG
od.	Maishendlbrust mit Linsen-Quinoa Gemüse und knusprigen Ruccola	HGO
od.	Gegrilltes Zanderfilet mit Tomaten-Risotto und Basilikumschaum	D
	Brownie mit Vanillesauce und Heidelbeeren	ACGHO
od.	Fruchtsorbet mit frischen Früchten	G

Preis pro Person - 28,5

KLEINE KARTE

Hummus & Tzatziki pita brot	AGN	6,2
Prosciutto-Caprese büffel-mozzarella _ tomaten _ chili basilikum pesto _ baguette	AGMO	7,8
Springrolls homemade _ shrimps _ wakame seeegras _ sweet chili dip	ABCFNO	7,6
Avocado Schafskäse Salat rote zwiebel _ balsamico dressing	GMO	9,8
Ricotta Zitronen Ravioli geschmolzene tomaten _ grana _ ruccola	ACGO	9,8
Deluxe Burger mit Kartoffel-Chips speck _ cheddar käse _ tomate _ salat _ rote zwiebeln _ ketchup	ACGMNO	13,4
Crispy Cordon Bleu vom schwein _ mozzarella pesto _ vogersalat mit kartoffelchips	ACGLMO	12,6
Gegrilltes Zanderfilet tomaten risotto _ basilikumschaum	DGO	16,4
Surfers Split karamellisierte banane _ stracciatellaeis _ vanilleeis _ schokosauce _ schlagobers	GH	6,6
Kokos Cookie im glas _ cookie _ kokoseis _ himbeeren _ schlagobers	ACFG	5,8
Blechkuchen fruchte der saison	ACGH	3,9

FRÜHSTÜCK (Platten für 4 Personen)

___ Frühstückplatte - € 34,- pro Platte

- Schinken und Käse G
- Geräucherter Lachs
- Harte Eier D
- Rohkost mit Kräuter-Dip G
- Butter, Frischkäse GO
- Sesambagel & getoastetes Schwarzbrot AN

___ Vitalplatte - € 29,- pro Platte

- Honig – Müsli – Joghurt im Glas AGH
- Flaumiger Obstkuchen ACG
- Hausgemachte Waffeln ACG
- Frische Früchte
- Marmelade, Nougatcreme, Ahornsirup

Eiergerichte, wie Ham&Eggs, Bacon&Eggs, Eierspeis und Spiegelei können a la carte bestellt werden.

SONSTIGES

- Couvert-Gedeck – 3.3 pro Person: (nur unter Dach möglich)
Gedeck mit Vliesserviette und geschmückt mit Tischläufer und Kerzen
eingestellt wird: Tzatziki & Hummus mit Baguette & Pita Brot
- Im Falle, dass der Veranstalter das Dessert (Torte) nicht im wake_up konsumiert sondern mitbringt,
verrechnen wir ein Tortengedeck von 1,5 pro Person.
- Wir bitten um Verständnis, dass ab 20 Personen, nur eine Gesamtrechnung möglich ist.
- Getränke nach Verbrauch. Es werden Mineralwasser 0,75 l (still und pricklend) auf den Tisch eingestellt.
- Folgende Mindestpersonenanzahl gilt als Verrechnungsgrundlage: _____ PAX
- Letztes Ende der Veranstaltung 24 Uhr früh.
- Euro Preise inkluse Must.

Wir freuen uns, wenn Ihnen unser Angebot zusagt und stehen bei etwaigen Fragen jederzeit zur Verfügung.

Mit lieben Grüßen

Ihre Restaurantleitung
reservierung@wakeup.at