

## ANGEBOT HOCHZEIT 19

Da es sich um ein unverbindliches Angebot handelt, wurde noch keine Reservierung getätigt.

**BRAUT**

MOBIL

E-MAIL

**BRÄUTIGAM**

MOBIL

E-MAIL

ADRESSE

PLZ

ANLASS

WO

DATUM

WOCHENTAG

UHRZEIT

PAX

APERITIF

ESSENSGEGINN

DEKORATION

TRAUUNG

MUSIK

SONSTIGES

## TRAUUNG oder ZEREMONIE

### EVENTTERRASSE

Trauungspauschale - € 220,-

- Trauung für max. 90 Personen
- Kinobestuhlung (weiße Rattanstühlen) und Hochtische mit Blick auf die Neue Donau
- Standesbeamter Tisch mit weißen Tisch Tuch (Standmikrofon auf Anfrage - € 35,-)
- Sonnen- und Regengeschützter Bereich
- Vor der Trauung werden die Getränke nach Verbrauch verrechnet.
- Während der Trauung wird ein Service-Stopp eingehalten.
- Bei Schlechtwetter findet die Trauung im Eventraum statt. Wenn die Trauung, nach Absprache, nicht auf der Terrasse hergerichtet wird, wird auch keine Trauungspauschale verrechnet.

## APERITIF

### PREIS PRO FLASCHE

-	Prosecco Kattus Spumante	€ 31,5
-	Kattus Secco Róse	€ 31,5
-	Kattus Sekt Cuvée No 1	€ 33,5
-	Kattus Sekt Cuvée Rosé	€ 33,5

### PAUSCHALE PRO STD / PERSON

(unbegrenzte Konsumation – inkl. Vitamin Wasser (Zitrone, Orange) / Wein / Bier

-	Waldbeeren-Bowle	€ 7,8
-	Prosecco pur / Orange / Hollunder	€ 8,1
-	Prosecco pur / Aperol / Lychee	€ 8,5
-	Prosecco pur / Hugo	€ 8,8

## BRÖTCHEN

MIN. 10 STK / SORTE

## BAGUETTE

..... Räucherlachstartar mit Kresse	€ 2,4
..... Thunfisch-Aufstrich mit roten Zwiebeln	€ 2,4
..... Kren-Aufstrich mit Eischeiben	€ 2,2

## KÖRNDLBAGUETTE

..... Beinschinken mit Kren und Essiggurkerl	€ 2,4
..... Salami mit Kräuteraufstrich	€ 2,4
..... Ei-Aufstrich mit Schnittlauch	€ 2,2
..... Steirischer Kürbiskern-Aufstrich mit Kürbiskernen	€ 2,2

## PITA DREIECK

..... mit Hummus	€ 2,1
..... mit Tzatziki	€ 2,1

## FINGERFOOD

MIN. 20 STK / SORTE

..... Fleischbällchen mit Gurkerl	€ 1,9
..... Fallafel mit Hummus	€ 1,7
..... Würstel im Blätterteig	€ 1,7
..... Crispy Shrimp Balls mit Sweet-Chilli-Sauce	€ 2,1
..... Grünes Räucherlachstartar mit Brotchip	€ 2,4
..... Caprese-Spießchen mit Basilikumpesto	€ 2,1
..... Emmentalerwürfel mit Trauben	€ 1,7

## SÜSSES IM GLAS

..... Frischer Fruchtmix	€ 2,2
..... Topfenmousse mit Erdbeeren und Kiwi	€ 2,2
..... Cremige Bananenschnitte	€ 2,2
..... Creme Brulee	€ 2,4

## ○ BUFFET classic

## VORSPEISENVARIATION SERVIERT:

- Prosciutto-Melonen Schiffchen
- Grünes Lachstartar mit roten Zwiebeln und Kresse
- Mozzarellaabällchen und Tomaten mit Basilikumpesto
- Ofenfrisches Baguette

## BUFFET

- Knackiger Rohkostsalat mit Senfdressing
- Italienische Blattsalate mit Balsamico-Dressing
- Kartoffel-Vogelersalat mit Kernöl
- Überbackener Krittaraki-Gemüseauflauf
- Crispy Cordon bleu, gefüllt mit Mozzarella, Pesto und Jungzwiebel
- Gebratener Schopfbraten im Natursaft mit hausgemachten Krokette
- Altwiener Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce und Apfelkren
- Gegrilltes Barchfilet auf Tomaten-Risotto mit Chilli-Basilikumbutter
- Marillen-Grießflammerie im Glas
- Schokoladenmousse mit Krokant und Erdbeercreme im Glas
- Frische Fruchvariation geschnitten und im Ganzen

Preis pro Person € 34,5

## ○ BUFFET exklusiv

## VORSPEISENVARIATION SERVIERT:

- Roastbeef zart Rosa mit Senfsauce und roten Zwiebeln
- Marnierter Octopus mit Limetten-Vinaigrette
- Bunte Gemüseterrine mit Vogerlsalat
- Ofenfrisches Baguette und Körndlbrot

## BUFFET

- Knackiger Rohkostsalat mit Senfdressing
- Italienische Blattsalate mit Balsamico-Dressing
- Kartoffel-Vogerlsalat mit Kernöl
- Spinat-Schafskäsestrudel mit Schnittlauchrahm
- Gebratene Hühnerbrust gefüllt mit Tomaten-Basilikumpesto dazu Kräuternudeln
- Im Ofen gebratener Schweinslungenbraten mit Wasabi-Kartoffelpüree
- Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln
- Gegrilltes Zanderfilet auf Zucchini Gemüse mit Salzkartoffeln
- Nougatmousse mit Mangocreame im Glas
- Kokos Panna Cotta mit Granatapfel im Glas
- Käsevariation mit Apfel-Chutney, Weintrauben, Nüsse und Körndlbrot

Preis pro Person € 37,5

---

## ○ BUFFET grill

## VORSPEISENVARIATION SERVIERT

- Carpaccio vom Rind mit Ruccola und Parmesan
- Marinierte Shrimps in Mango-Tamarindo
- Cremiger Schafskäse mit Avocado und Feigen
- Ofenfrisches Baguette und Körndlbrot

## VOM TEPANYAKI &amp; LAVASTEINGRILL

- Rumpsteak - Schweinssteak
- Lachsfilet – Garnelenspieß - Haloumi
- Spicy Cocktail-Dip, Knoblauch-Dip, Ketchup

## BUFFET

- Tzatziki
- Knackiger Rohkostsalat mit Senfdressing
- Kartoffel-Vogerlsalat und Kernöl
- Italienische Blattsalate mit Balsamico-Dressing
- Baby Ofenkartoffel mit Salzkruste
- Wok Gemüse mit Basmati Reis
- Knusprig gebackene Hühnerschnitzeln
- Mohn-Joghurtmousse mit Passionsfrucht im Glas
- Brownies mit marinierten Himbeeren und Vanillesauce
- Frische Fruchvariation geschnitten und im Ganzen

Preis pro Person € 40,8

---

*Unser Grillkoch steht Ihnen für einen Zeitraum von ca. 1-1,5 Std zur Verfügung.  
Speisen können ausgetauscht werden - Auf Wunsch erstellen wir Ihnen ein Buffet nach Ihren Vorstellungen.*

---

## MITTERNACHTSJAUSE

MIN. 20 PORTIONEN / SORTE:

..... Käsevariation mit Apfel-Chutney, Weintrauben, Nüsse und Körndlbrot	€ 4,4
..... Gulaschsuppe mit Gebäck	€ 4,9
..... Chilli con Carne mit Gebäck	€ 4,9
..... Sacherwürstel mit Senf, Kren und Gebäck	€ 5,2
..... Kleines Hühnercurry mit Kartoffeln	€ 5,2

## GETRÄNKEPAUSCHALE

UNBEGRENZTE KONSUMATION - START \_\_\_\_ UHR:

## AM TISCH EINGESTELLT:

- Sodawasser, Eiswasser
- Hauswein Grüner Veltliner

## AUF BESTELLUNG:

- Soda Zitrone, Soda Himbeer
- Orangensaft, Apfelsaft, Coca Cola, Cola light
- Hauswein Zweigelt
- Zipfer Bier vom Fass, Radler, alkoholfreies Bier
- Espresso, Melange, Verlängerter, Tee

Pauschale pro Person für:           o 5 Stunden - € 20,0           o 6 Stunden - € 24,0           o 7 Stunden - € 28,0

Pauschale pro Person für jede angefangene Stunde ab 24 Uhr - € 4,8

*Ab 24 Uhr wird jede angefangene Stunde durchgezählt und es wird nur nach anwesenden Personen verrechnet. Gerne können wir Ihnen auch Flaschenweine aus unserem Sortiment anbieten. Eine halbe Stunde wird mit € 2 Aufpreis verrechnet.*

## SONSTIGE GETRÄNKE

## PREIS PRO FLASCHE:

_ Hollunder Sirup 1 L Flasche (inkl. Limette & Minze)	€ 24,0
_ Aperol 1 L Flasche (inkl. Orange)	€ 42,0
_ Finlandia Wodka 0,75 l	€ 60,0
_ Havanna Rum 0,75 l	€ 60,0
_ Gibson Gin 0,75 l	€ 60,0

## COCKTAIL AKTION:

_ Caipirinha, Caipirovska oder Cuba Libre	€ 6,0
---	-------

## SERVICE

- Eventraum - Nichtraucher / Aussenbereiche - Raucher
- Ab 24 Uhr wird eine Überstundenpauschale von € 90,0 pro Stunde verrechnet.
- Ende der Veranstaltung: \_\_\_\_ Uhr (Sperrstunde ist 3 Uhr früh / Musik- & Service-Stopp ist 2:45 Uhr)
- Die angeführten Speisen und Getränke werden auf eine Sammelrechnung gebucht.  
Sonstige Getränke:   o werden vom VA übernommen           o Einzelzahler

## ZUSATZLEISTUNGEN

- \_ Für ein festliches Gedeck mit weißem Tischtuch und gläsernen Kerzenhalter verrechnen wir - pro Person:
  - o € 1,8 - Vliesserviette weiß
  - o € 1,8 - Vliesserviette creme
  - o € 2,8 - Stoffserviette weiß
- \_ Im Falle von mitgebrachten Torten bzw. Mehlspeisen verrechnen wir ein Tortengedeck von € 1,5 pro Person.
- \_ Für die Benutzung unserer Tonanlage inkl. Mikrophon verrechnen wir eine Pauschale von € 155,0.
- \_ Für eine Säulenbeleuchtung, mit LED-Bodenspots, verschiedene Farben möglich, verrechnen wir € 55,0
- \_ Einen Tageslicht-Beamer (5000 Lumen – HDMI Anschluss) stellen wir gerne für € 30 / Std zur Verfügung.

## SONSTIGES

- Die Dekoration kann nur am Tag der Veranstaltung erfolgen (Uhrzeit nach Absprache). Wir stellen ausgenommen Tischkarten (wie Menükarten und Namenskarten) auf. Bitte um Information, ob ein Tischläufer gebracht wird, bezüglich eindecken.
- Für sonstige Zusatzleistungen können wir Ihnen unsere Kooperationspartner (Blumendekoration / Hochzeitstorten / Musik & DJs) weiterempfehlen.
- Fotobox4rent – die Fotobox für Ihre Hochzeit – Anfragen unter [office@fotobox4rent.at](mailto:office@fotobox4rent.at). Eine mitgebrachte Fotobox ist nicht gestattet.
- Es ist eine max. 2-Mann Band als Livemusik im Eventbereich möglich.
- Trinkgeld zum Ausdruck Ihrer Zufriedenheit für unser Servicepersonal ist noch nicht berücksichtigt.

## VERTRAGSBEDINGUNGEN

### I.

#### EVENTBEREICH

*Eventraum mit 2 Aussenbereichen auf einer Ebene:*

#### EMPFANGSBEREICH

80 qm - exklusiver Eingang – mit Mobiler Bar

#### EVENTTERRASSE

120 qm – überdacht – mit Buffetstation

#### EVENTRAUM

Hochzeitsaufstellung mit Brauttafel und Tanzfläche – max. 90 Sitzplätze

#### MINDESTKONSUMATION - € 4.000,-

Falls die Höhe der Gesamtrechnung unter der Mindestkonsumation liegt, wird die Differenz als Raummiete verrechnet.

### II. ZAHLUNG

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Steuern.

Als Minimumanzahl werden **die Personen laut Tischplan** fixiert, darüber hinausgehend nach tatsächlich Anwesenden verrechnet. *Der Tischplan wird elektronisch spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung benötigt.*

Kinder vom 4. bis zum vollendeten 11. Lebensjahr erhalten 50 % auf das Buffet und die Getränkepauschale.

#### ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN:

Barzahlung direkt nach der Veranstaltung oder bei Abholung der Sachen.

*Bitte beachten Sie, dass bei Zahlung mit CC (Visa oder Mastercard) zusätzlich zum Gesamtpreis ein Entgelt in Höhe von 1,5% anfällt. Diese Gebühr kann nicht gesondert ausgewiesen werden.*

# wake\_up

strandbar · restaurant · wakeboardlift

### III. ANZAHLUNG

Bei Bestätigung der Reservierung wird eine Anzahlung in Höhe von € 800,- (20% des vorläufigen Gesamtbetrages) benötigt.

Die Anzahlung hat binnen 14 Tagen auf folgendes Konto zu erfolgen:

Raiffeisen Bank Neusiedl – IBAN: AT20 3300 0000 0206 6546 – BIC: RLBBAT2E

Der Gesamtbetrag (zzgl. aller Leistungen „nach Verbrauch“ sowie abzüglich getätigter Anzahlungen) ist prompt nach Erhalt unserer Endabrechnung fällig.

### IV. RÜCKTRITT

Bei einem Rücktritt der Reservierungsbestätigung durch den Kunden gelten folgende Stornobedingungen:

Ab Vertragsabschluss bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn:	20 % der bestellten Leistungen
14 Tage bis 1 Tag vor Veranstaltungsbeginn:	50 % der bestellten Leistungen
Am Veranstaltungstag:	100 % der bestellten Leistungen

Stornos müssen schriftlich erfolgen (E-Mail, eingeschriebener Brief). Als Datum des Inkrafttretens eines Rücktritts vom Veranstaltungsvertrag gilt als Datum des Eintreffens des Stornos bei der DIE Gastronomie GmbH.

### V. HAFTUNG

Der Kunde übernimmt die volle Haftung für alle während des Veranstaltungszeitraumes an den Räumlichkeiten und deren Einrichtung durch Teilnehmer, Gäste oder den Kunden selbst hervorgerufene Schäden, soweit diese über die normale Abnutzung hinausgehen und leistet hierfür den entsprechenden Schadensersatz.

**Bitte retournieren Sie diese Bestätigung unterschrieben bis spätestens \_\_\_\_\_ per Mail an [office@wakeup.at](mailto:office@wakeup.at). Erst danach gilt die Reservierung als verbindlich und bestätigt.**

*ÄNDERUNGEN DER RESERVIERUNGSBESTÄTIGUNG KÖNNEN BIS SPÄTESTENS 1 WOCHEN DAVOR VORGENOMMEN WERDEN.  
Alle Nebenabreden sind ungültig, sofern Sie nicht schriftlich in der Reservierungsbestätigung enthalten sind.*

Mit freundlichen Grüßen  
Sinja Machek / Sabrina Weszelak  
Wake Gastro GmbH

Wien, am \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
VERANSTALTER  
Firmenmäßige Zeichnung bzw. Unterschrift