



## ANGEBOT RESTAURANT 19

|         |                         |
|---------|-------------------------|
| Firma   | Datum                   |
| Name    | Wochentag               |
| Adresse | Uhrzeit                 |
| Tel     | Personen ab 20 Personen |
| Fax     | Aperitif                |
| Mobil   | Essensbeginn            |
| E-Mail  | Sonstiges               |
| Anlass  | WO HAUPTTERRASSE        |

### APERITIF

|  |      |             |
|--|------|-------------|
| ○ Hugo – Prosecco . Soda . Hollunder . Limette . Minze | 5,7  | pro Glas    |
| ○ Mali – Prosecco . Soda . Maracuja . Limette . Minze  | 5,7  | pro Glas    |
| ○ Lychee Secco – Prosecco – Soda – Lychee - Limette    | 5,7  | pro Glas    |
| ○ Aperol Spritz  | 6,5  | pro Glas    |
| ○ Campari Orange                                       | 5,0  | pro Glas    |
| ○ Prosecco Kattus Spumante                             | 31,5 | pro Flasche |
| ○ Kattus Róse Secco                                    | 31,5 | pro Flasche |
| ○ 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 | 2,7 |
| ..... Grünes Lachstartar mit Brotchip im Glas   | 2,9 |

### UNSERE PLATTEN

FÜR 4 PERSONEN

|   |                 |         |
|---|-----------------|---------|
| ___ MEDITERRANE REISE   | 36,0 pro Platte |         |
| • Prosciutto . Räucherlachs . Mozzarella . Chili-Basilikumpesto . Schafskäse    |                 |         |
| • Melone . Ruccolasalat . Cocktailtomaten . Grana . Baguette                    |                 | AGO     |
| ___ WAKE_UP BQ  | 66,0 pro Platte |         |
| • Rumpsteak . Schweinssteak . Chicken Wings . Garnelenspieße . Halloumi         |                 |         |
| • Basmati Reis . Wok-Gemüse . Pommes frites . Curry Mango Dip . Knoblauch Dip   |                 | ABFGNOR |
| ___ SÜSSE VERSUCHUNG  | 29,0 pro Platte |         |
| • Hausgemachte Waffeln . Brownie . karamellisierte Banane . Süsse Creme im Glas |                 |         |
| • Vanilleeis . Fruchteis . Nougatcreme . frische Früchte                        |                 | ACGHO   |

## MENÜ

Vorspeisenvariation:

|   |       |
|---|-------|
| Prosciutto mit Grana, Büffel-Mozzarella, Ruccola, Cocktailtomaten, Baguette | AG    |
| Gefüllte Tortellini mit würziger Tomatensauce, Grana und Ruccola            | ACG   |
| od. Maishendlb Brust mit Linsen-Quinoa Gemüse und knusprigen Ruccola        | HGO   |
| od. Gegrilltes Zanderfilet mit Tomaten-Risotto und Kräuterbutter            | D     |
| Brownie mit Vanillesauce und Heidelbeeren                                   | ACGHO |
| od. Fruchtsorbet mit frischen Früchten                                      | G     |

Preis pro Person - 28,5

## KLEINE KARTE

|  |         |      |
|--|---------|------|
| Springrolls glasnudeln _ shrimps _ wakame seegrass _ sweet chili dip                                     | ABCFNO  | 7,6  |
| Büffel Caprese büffel-mozzarella _ tomaten _ ruccola _ chili basilikum pesto _ baguette                  | GA      | 8,6  |
| Prosciutto melone _ kresse _ balsamico dressing _ baguette   | GMOA    | 8,6  |
| Gefüllte Tortellini würziger tomatensauce _ grana _ ruccola  | ACGO    | 9,8  |
| Deluxe Burger speck _ cheddar käse _ tomate _ salat _ rote zwiebeln _ pommes frites _ spicy cocktail dip | ACGMNO  | 14,2 |
| Crispy Cordon Bleu vom schwein _ mozzarella jungzwiebel basilikum _ bunter blattsalat _ kernöldressing   | ACGLMO  | 12,6 |
| Lachsfilet asia kartoffel gemüse _ zitronenbutter  | AFGMLNO | 17,2 |
| Kokos Panna Cotta auf der palmeninsel _ granatapfel  | ACFG    | 6,2  |
| Surfers Split karamellierte banane _ stracciatellaeis _ vanilleeis _ schokosauce _ schlagobers           | AGH     | 6,8  |
| Brownie marinierte himbeeren _ vanillesauce  | ACGHO   | 6,8  |

## FRÜHSTÜCKSPLATTEN

FÜR 4 PERSONEN – 10:00 – 13:00 UHR

\_\_\_ GOURMET FRÜHSTÜCKSPLATTE 38,0 pro Platte

- Beinschinken . Prosciutto . Schnittkäse . Räucherlachs
- Cocktailtomaten . Rohkost . Harte Eier
- Kräuterfrischkäse . Thunfischaufstrich . Butter
- Baguette . Körndlweckerl . Toastbrot

\_\_\_ VEGGIE LIEBHABER PLATTE 35,0 pro Platte

- Schafskäse . Schnittkäse . Mozzarella
- Avocado . Cocktailtomaten . Rohkost
- Kräuterfrischkäse . Hummus . Butter
- Baguette . Körndlweckerl . Pita Brot

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

\_\_\_ FRUCHTPOWER PLATTE 31,0 pro Platte

- Joghurt Chiasamen Pudding mit Fruchtjüree
- Flaumiger Obstkuchen
- Hausgemachte Waffeln . Nougatcreme . Ahornsirup
- Toastbrot . Butter . Marmelade
- Frische Früchte

---

## SONSTIGES

- COUVERT GEDECK 3,30 pro Person: (auf der Hauptterrasse oder Indoor)  
Gedeck mit Vlieserviette 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.
- 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 inklusive Mwst.
- **Wir bitten um Verständnis, dass ab 20 Personen, nur eine Gesamtrechnung möglich ist.**

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

**Bitte retournieren Sie diese Bestätigung unterschrieben bis spätestens \_\_\_\_\_ per Mail an  
reservierung@wakeup.at. Erst danach gilt die Reservierung als verbindlich und bestätigt.**

Mit freundlichen Grüßen  
Ihre Restaurantleitung

---

Ansprechperson

---

Veranstalter