



ANGEBOT winter 19

Da es sich um ein unverbindliches Angebot handelt, wurde noch keine Reservierung getätigt. Bitte die folgenden Daten ausfüllen:

FIRMA	DATUM
ANSPRECHPERSON	WOCHENTAG
ADRESSE	EINLASS
PLZ	PAX
TEL	APERITIF
MOBIL	ANSPRACHE
E-MAIL	ESSENSBEGINN
RECHNUNGSKOPF	AUFBAU
RE ADRESSE	TISCHORDNUNG
PLZ	MUSIK
UID NR	SONSTIGES
ANLASS	WO

APERITIF

Auf unserer weihnachtlichen Terrasse, mit Blick auf die Neue Donau, finden Sie Platz auf unseren Hochtischen oder unseren Lounge Möbel mit Kuscheldecken und Schafswollen. Mit unseren hausgemachten Punsch können Sie sich bei unserer Feuerstelle oder den Heizstrahlern in gemütlicher Stimmung erwärmen.

PAUSCHALE

unbegrenzte Konsumation inkl. Wein / Bier / Alkoholfrei

PRO PERSON / STD

- | | |
|-----------------------------------------------------|--------|
| ▫ Aperol Spritz / Mirtillo Spritz (Heidelbeerlikör) | € 7,25 |
| ▫ Hausgemachter Punsch / Alkoholfreier Punsch | € 4,83 |
| ▫ Ofenfrische Maroni und knusprige Bratkartoffeln | € 3,27 |

PROSECCO & SEKT

PRO FLASCHE

- | | |
|----------------------------|---------|
| ▫ Prosecco Kattus Spumante | € 26,25 |
| ▫ Kattus Secco Róse | € 26,25 |
| ▫ Kattus Sekt Cuvée No 1 | € 27,92 |
| ▫ Kattus Sekt Cuvée Rosé | € 27,92 |

KLEINE HÄPPCHEN

MIN 40 STÜCK / SORTE

PREIS PRO STK

- | | | |
|-----------|-----------------------------------------------------|--------|
| Stk | Rustikales Körndlbrot mit hausgemachten Aufstrichen | € 1,64 |
| Stk | Französisches Baguette mit verschiedenen Belegen | € 2,00 |
| Stk | Klassische Fingerfood Variation | € 1,82 |
| Stk | Wake_up Tapas im Glas | € 2,18 |

□ BUFFET hausmannskost

VORSPEISENVARIATION SERVIERT	
▪ Roastbeef zart Rosa mit Gemüsevinaigrette	M
▪ Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren	DGO
▪ Ziegenkäse mit Tomatenmarmelade und Spinatsalat	GMO
▪ Ofenfrisches Baguette & Körndlbaguette	A
BUFFET	
▪ Kräftige Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	ACGL
▪ Cremiges Pilzragout mit Basilikumspätzle	ACGO
▪ Backhendl (ohne Knochen) mit Kartoffel-Gurkensalat	ACGLMO
▪ Knuspriger Schweinsbraten vom Schopf mit Serviettenknödel und warmen Speckkrautsalat	ACGO
▪ Esterhazyrostbraten mit Pastinaken-Kartoffelpüree	AGMO
▪ Gegrilltes Zanderfilet auf Mangold-Mascarponerahm mit Zitronengras-Limettenreis	ADG
▪ Mohncreme mit Punschkirschen im Glas	ACGO
▪ Variation aus Topfen- und Marillenknödel mit Erdbeer-Zimt-Sauce	ACG

Preis pro Person € 31,82

□ BUFFET international

VORSPEISENVARIATION SERVIERT	
▪ Vitelo Tonnato mit Kapernbeeren	DG
▪ Geräucherte Entenbrust mit Orangenfilet und Blattsalaten	
▪ Norwegischer Räucherlachs mit Avocadocreme und Limette	D
▪ Ofenfrisches Baguette & Körndlbaguette	A
BUFFET	
▪ Ingwer-Kürbis-Pastinaken Cremesuppe mit Schwarzbrotcroutons	AGO
▪ Kokos-Shrimps-Suppe mit Koriander	ABGO
▪ Tagliatelle getrüffelt mit Jungzwiebel und Kräuterseidlingen	ACG
▪ Gebackenes Schnitzel vom Huhn mit Kartoffel-Gurkensalat	ACGMO
▪ Knuspriger Surbraten im Natursaft mit Schupfnudeln	ACGMO
▪ Ofenfrische gebratene Ente mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödel	ACGLO
▪ Zanderfilet vom Grill auf sautiertem Blattspinat mit Safranrisotto	ADGO
▪ Mandarinen-Zimt-Tiramisu im Glas	ACGO
▪ Helles und dunkles Schokoladenmousse mit Fruchtcreme im Glas	CGO
▪ Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschkenröster	ACGO

Preis pro Person € 34,82



strandbar · restaurant · wakeboardlift

□ BUFFET exklusiv

VORSPEISEN-VARIATION SERVIERT

- Geräucherte Französische Barberieentenbrust auf Orangen-Mango Sauce
- Bulgur mit Schafskäse, Oliven und getrockneten Tomaten A
- Lachstartar mit Wachtelei und Kavier DG
- Gegrillte Riesengarnele auf Gemüse Julienne BG
- Ofenfrisches Baguette & Körndlbaguette A

BUFFET

- Klare Tomaten Consommé mit Grießnockerln ACG
- Orangen-Karotten-Ingwersuppe mit Schwarzbrotcroutons AGD

- Fenchel-Mangold-Polentastrudel auf Süßkartoffelsauce ACG
- Gebackenes Cordon Blue gefüllt mit Spinat und Mozzarella dazu Kartoffel-Gurkensalat ACGMO
- Zwiebelrostbraten mit gerösteten Zwiebeln und Bratkartoffeln ACGMO
- Gebratene Maishendlb Brust auf Wasabi Kartoffelpüree AGO
- Gegrilltes Lachsfilet mit Kokosmilchsauce, Salzkartoffeln und frittierten Rucola ADG

- Frische Waffeln wahlweise mit Beerenragout, Nougatcreme, warmer Vanillesauce oder Zimt ACGO
- Maronireis mit Amarenakirschen im Glas
- Käsevariation mit Weintrauben, Butter und Nüsse und verschiedenen Brotsorten GHO

Preis pro Person € 37,73

Gerne können wir Ihnen auch ein serviertes Menü oder Buffet nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen.

MITTERNACHTSJAUSE

MIN. 20 PORTIONEN / SORTE

- Käsevariation mit Apfel-Chutney, Weintrauben, Nüsse und Körndlbrot - V € 4,00
- Kleines Gemüsecurry mit Kartoffeln - V € 4,45
- Gulaschsuppe mit Gebäck € 4,73
- Chilli con Carne mit Gebäck € 4,73
- Sacherwürstel mit Senf, Kren und Gebäck € 4,73

GETRÄNKEPAUSCHALE

UNBEGRENZTE KONSUMATION - START ____ UHR:

AM TISCH EINGESTELLT:

- Sodawasser, Eiswasser
- Schankwein Grüner Veltliner

AUF BESTELLUNG:

- Soda Zitrone - Himbeer - Holler
- Orangensaft, Apfelsaft, Coca Cola, Cola light, Cola Zero
- Spritzer, Sommer Spritzer, Holler Spritzer
- Schankwein Zweigelt
- Zipfer Bier vom Fass, Radler, alkoholfreies Bier
- Espresso, Melange, Verlängerter, Tee

Pauschale pro Person für: o 4 Stunden - € 14,00 o 5 Stunden - € 16,67 o 6 Stunden - € 20,0

Einzelpauschale für jede angefangene Stunde - ab 24 Uhr - € 4,0 pro Person

Bei der Einzelpauschale wird jede angefangene Stunde durchgezählt und es wird nur nach anwesenden Personen verrechnet.

SONSTIGE GETRÄNKE

FLASCHENWEINE

PRO FLASCHE

- | | |
|-----------------------------------------------------------|---------|
| ▫ Sauvignon Blanc - Nekrep . Gamlitz / Süd Stmk | € 13,50 |
| ▫ Wiener Gemischter Satz DAC - Mayer am Pfarrplatz . Wien | € 13,50 |
| ▫ Zweigelt (bio) - Reinisch . Tattendorf / NÖ | € 12,60 |
| ▫ Cuvee Classic - Gsellmann . Neusiedlersee / Bgld | € 12,90 |

Gerne können wir Ihnen weitere Flaschenweine aus unserem Sortiment anbieten.

SPIRITUOSEN

- | | |
|-------------------------------------|---------|
| ▫ Aperol 1 L Flasche (inkl. Orange) | € 35,00 |
| ▫ Finlandia Wodka 0,75 l | € 58,33 |
| ▫ Havanna Rum 0,75 l | € 58,33 |
| ▫ Gibson Gin 0,75 l | € 58,33 |

LONGDRINK AKTION

PRO COCKTAIL

- | | |
|--------------------------------------------------------|--------|
| _ Vodka Lemon, Vodka Orange, Gin Tonic oder Cuba Libre | € 5,42 |
|--------------------------------------------------------|--------|

SERVICE

- Indoor - Nichtraucher / Outdoor – Raucher
- Ab 24 Uhr wird eine Überstundenpauschale von € 75,0 pro Stunde verrechnet.
- Für außerordentliche Reinigungsdienste verrechnen wir eine Pauschale von € 120,-.
- Die angeführten Speisen und Getränke werden auf eine Sammelrechnung gebucht.
- Sonstige Getränke: - werden vom VA übernommen oder sind - als Einzelzahler zu verrechnen
- Voraussichtliches Ende der Veranstaltung: _____ Uhr (15 min vor Sperrstunde ist Musik- & Service-Stopp)

SONSTIGES

- INDOOR können wir Ihnen ein festliches Gedeck mit Tischtuch, Kerzenhalter und Vliesserviette für € 1,5 / Person anbieten. Unser Standardgedeck mit Tischläufer, Besteckbehälter und Kerzen ist kostenlos.
- Zu Weihnachten können wir Ihnen unser Weihnachtspaket anbieten (Preis pro Person € 3,5)
Festliches Gedeck mit Vliesserviette und weihnachtlicher Tischdekoration (rot / weiß / silber)
- Hintergrundmusik (Chillout Musik) ist kostenlos.
- Für die Benutzung der Tonanlage inkl. 1 Funkmikrofon, LED-Säulenbeleuchtung verrechnen eine Pauschale von € 175,-
- Einen Tageslicht-Beamer (5000 Lumen – HDMI Anschluss) stellen wir für eine Pauschale von € 125,- zur Verfügung.
- Für einen roten Teppich beim Empfangsbereich verrechnen wir € 65,-
- Fotobox4rent – die Fotobox für Ihr Event – Anfragen unter office@fotobox4rent.at
Eine Fotobox von einem anderen Anbieter ist leider nicht gestattet.

BEREICHE

Damit wir die folgenden Bereiche Exklusiv zur Verfügung stellen können, benötigen wir die angeführte Mindestkonsumation.

Eine Raummiete wird nur verrechnet, wenn die Gesamtrechnung unter der Mindestkonsumation liegt. Dieser Differenzbetrag wird dann als Raummiete verbucht.

EVENTBEREICH			
Eventraum mit 2 Outdoor Bereichen auf einer Ebene:			<i>max. SITZPLÄTZE:</i>
EMPFANGSBEREICH	<i>80 qm Outdoor - Exklusiver Eingang – Mobile Bar</i>		
	MOBILAR: Stehtische		
EVENTTERRASSE	<i>Sonnen- und Regengeschützte Terrasse – Buffet & Grillstation</i>		
	MOBILAR: Hochtische mit Hocker (Esstische)		50
EVENTRAUM	<i>Raum mit großen Glasfronten zum öffnen – Tanzfläche – DJ Platz</i>		
	MOBILAR: Esstische (6-12 Personen) (Stehtische)		120
ZUSÄTZLICHE BEREICHE			
STRANDECKS	<i>Eine Ebene unter dem Eventbereich - Holzterrasse & Strandabschnitt</i>		
	MOBILAR: Esstische mit Sonnenschirmen		60
	Lounge Möbel mit Sonnenschirmen im Sand		30
RESTAURANT	<i>Raum mit großer Glasfront – Barbereich – Kaminofen</i>		
	MOBILAR: Esstische (4-12 Personen) (Stehtische)		50
	<i>Hauptterrasse direkt angeschlossen – Sonnen- und Regengeschützt</i>		
	MOBILAR: Esstische (4-12 Personen)		80

MINDESTKONSUMATION	EVENTBEREICH	STRANDECKS	RESTAURANT	SPERRSTUNDE
JUN – AUG	€ 4.000,-	€ 3.000,-	€ 5.000,-	03:00 Uhr
MAI + SEPT	€ 3.500,-	€ 2.500,-	€ 4.000,-	03:00 Uhr
OKT – APR	€ 3.000,-	-	€ 2.500,-	04:00 Uhr

Die Mindestkonsumation ist in Brutto angegeben, da diese eine MwSt.von 10% und 20% enthält.
Wenn die Mindestkonsumation nicht erreicht wird, wird die Differenz als Raummiete verrechnet.



VERTRAGSBEDINGUNGEN

Änderungen in der Reservierungsbestätigung können max. 1 Woche vor der Veranstaltung vorgenommen werden.
Alle Nebenabreden sind ungültig, sofern Sie nicht schriftlich in der Reservierungsbestätigung enthalten sind.
Die Personenanzahl benötigen wir, per Mail an office@wakeup.at, spätestens 1 Woche vor der Veranstaltung.

I. ZAHLUNG

Sämtliche Preise verstehen sich **EXKLUSIVE** der gesetzlichen Steuern.

Trinkgeld zum Ausdruck Ihrer Zufriedenheit für unser Servicepersonal ist hierbei nicht berücksichtigt.

Als Minimum-Personenanzahl werden Vollzahler fixiert, darüber hinausgehend nach tatsächlich Anwesenden verrechnet.

ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN:

Firmenkunden: Überweisung nach Rechnungslegung.

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!

II. ANZAHLUNG

Bei Bestätigung der Reservierung wird eine Anzahlung von 20 % der Mindestkonsumation - _____ - benötigt.

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

Wake Gastro GmbH - Raiffeisen Bank Neusiedl – IBAN: AT20 3300 0000 0206 6546 – BIC: RLBBAT2E

Betreff: Name & Datum der Veranstaltung

Der Gesamtbetrag (zzgl. aller Leistungen „nach Verbrauch“ sowie abzüglich getätigter Anzahlungen) ist prompt nach Erhalt unserer Endabrechnung fällig. (Firmenkunden: Bitte um Bekanntgabe ob eine Anzahlungsrechnung benötigt wird.)

III. 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 Wake Gastro GmbH.

IV. 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.
Erst danach gilt die Reservierung als verbindlich und bestätigt.

Mit freundlichen Grüßen
Sinja Machek
Wake Gastro GmbH

Wien, am _____

VERANSTALTER