

ANGEBOT HOCHZEIT 20

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

BRAUT	DATUM
MOBIL	WOCHENTAG
E-MAIL	UHRZEIT
BRÄUTIGAM	PAX
MOBIL	APERITIF
E-MAIL	ESSENSGEGINN
ADRESSE	UHRZEIT DEKO
PLZ	TRAUUNG
ANLASS	MUSIK
WO	SONSTIGES

TRAUUNG

Trauungspauschale - € 240,-

Die Trauung findet auf unserer Eventterrasse statt, mit Blick auf die Neue Donau. Wir können Trauungen für bis zu 90 Personen anbieten. Die Eventterrasse ist Sonnen- und Regengeschützt. Wir bieten einen langen oder einen kurzen Einzug mit Kinobestuhlung & Hochtischen an.

- Auf- & Abbau der Bestuhlung sowie komplette Tischwäsche.
- Mobile Musikanlage inkl. Mikrofon für die Trauung ist inkludiert.
- Vor der Trauung werden die Getränke, nach Verbrauch, auf die Gesamtrechnung gebucht.
- Während der Trauung wird ein Service-Stopp eingehalten.
- Im Falle vom kalten oder sehr windigen Wetter kann die Trauung im Eventraum stattfinden.
- Eine Trauung kann nur mit anschließender Tafel bei uns stattfinden.

APERITIF**PAUSCHALE**

MOBILE BAR mit Vitamin Wasser (Holundersirup und Zitrusfrüchte)

Unbegrenzte Konsumation mit Spritzer, Fassbier, Sodawasser, Apfelsaft gespritzt, Kaffee

PRO PERSON

- | | |
|---------------------------------------|-------|
| ▪ Melonen Bowle | € 8,2 |
| ▪ Prosecco pur / Holunder / Orange | € 8,2 |
| ▪ Prosecco pur / Mali / Lychee Secco | € 8,7 |
| ▪ Prosecco pur / Aperol Spritz / Hugo | € 9,2 |

PROSECCO & SEKT

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 |

KLEINE HÄPPCHEN

MIN 40 STÜCK / SORTE

PREIS PRO STK

- | | | |
|-----------|---|-------|
| Stk | Rustikales Körndlbrot mit hausgemachten Aufstrichen | € 1,8 |
| Stk | Französisches Baguette mit verschiedenen Belegen | € 2,2 |
| Stk | Klassische Fingerfood Variation | € 2,0 |
| Stk | Wake_up Tapas im Glas | € 2,4 |

□ **BUFFET classic**

VORSPEISENVARIATION SERVIERT:

- Prosciutto mit Melonen-Vogersalat
- Schweinsbratencarpaccio mit frischen Kren und Senfsauce
- Mozzarellaabällchen und Tomaten mit Basilikumpesto im Glas
- Ofenfrisches Baguette & Körndlbaguette

BUFFET

- Knackiger Rohkostsalat mit Senfdressing
- Italienische Blattsalate mit Balsamico-Dressing
- Kartoffel-Vogersalat mit Kernöl

- Vegetarische Tortellini mit würziger Tomatensauce, Ruccola und Grana
- Gebackene Hühnerbrust, gefüllt mit Mozzarella, Pesto und Jungzwiebel
- Gebratener Schopfbraten im Natursaft mit hausgemachten Kroketten
- Altwiener Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce und Apfelkren
- Gegrilltes Barschfilet auf Tomaten-Risotto mit Chili-Basilikumbutter

- Marillen-Grießflammerie im Glas
- Schokoladenmousse mit Krokant und Erdbeercreme im Glas
- Frische Fruchtvariation geschnitten und im Ganzen

Preis pro Person € 36,0

□ **BUFFET exklusiv**

VORSPEISENVARIATION SERVIERT:

- Roastbeef zart Rosa mit Gemüsevinaigrette und frischen Kren
- Grünes Lachstartar mit roten Zwiebeln und Kresse im Glas
- Schafskäsewürfel mit Kalamata Oliven und Ruccolapesto
- Ofenfrisches Baguette und Körndlbaguette

BUFFET

- Knackiger Rohkostsalat mit Senfdressing
- Italienische Blattsalate mit Balsamico-Dressing
- Kartoffel-Vogersalat mit Kernöl

- Spinat-Schafskäsestrudel mit Schnittlauchrahm
- Gebratene Hühnerbrust gefüllt mit Tomaten-Basilikum Pesto dazu Kräuternudeln
- Im Ofen gebratener Schweinslungenbraten mit Wasabi-Kartoffelpüree
- Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln
- Gegrilltes Zanderfilet auf ZucchiniGemüse mit Salzkartoffeln

- Nougatmousse mit Mangocreme im Glas
- Kokos Panna Cotta mit Granatapfel im Glas
- Käsevariation mit Apfel-Chutney, Weintrauben, Nüsse und Körndlbrot

Preis pro Person € 39,0

□ BUFFET grill

VORSPEISENVARIATION SERVIERT

- Carpaccio vom Rind mit Rucicola und Parmesan
- Marinierte Shrimps in Mango-Tamarindo im Glas
- Cremiger Schafskäse mit Avocado und Feigen
- Ofenfrisches Baguette und Körndlbaguette

VOM TEPANYAKI & 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 Hühnerschnitzel

- Mohn-Joghurtmousse mit Passionsfrucht im Glas
- Brownies mit marinierten Himbeeren und Vanillesauce
- Frische Fruchtvariation geschnitten und im Ganzen

Preis pro Person € 42,0

Unsere Grillstation befindet sich auf der Eventterrasse mit Blick auf die Neue Donau. Unsere Grillköche bereiten die ausgewählten Speisen, auf unseren Lavastein Grill und Tepanyaki Grill, frisch für Sie zu.

Wir eröffnen das komplette Buffet, ausgenommen das Dessert. Die Speisen werden laufend nachgefüllt (1 Std lang), danach kann das Buffet noch max. 1 Std stehen bleiben. Gerne können wir Ihnen ein Buffet nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen.

MITTERNACHTSJAUSE

MIN. 20 PORTIONEN / SORTE:

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

GETRÄNKEPAUSCHALE

UNBEGRENZTE KONSUMATION - START ____ UHR:

AM TISCH EINGESTELLT:

- Sodawasser, Eiswasser
- Hauswein Grüner Veltliner

AUF BESTELLUNG:

- Soda Zitrone – Himbeer - Holler
- Orangensaft, Apfelsaft, Coca Cola, Cola light, Cola Zero
- Spritzer, Sommer Spritzer, Holler Spritzer
- 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

Einzelpauschale für jede angefangene Stunde - ab 24 Uhr - € 4,8 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 | € 13,5 |
| ▫ Wiener Gemischter Satz DAC - Mayer am Pfarrplatz . Wien | € 13,5 |
| ▫ Zweigelt (bio) - Reinisch . Tattendorf / NÖ | € 12,6 |
| ▫ Cuvee Classic - Gsellmann . Neusiedlersee / Bgld | € 12,9 |

Gerne können wir Ihnen weitere Flaschenweine aus unserem Sortiment anbieten.

SPIRITUOSEN

- | | |
|--|--------|
| ▫ Aperol 1,0 l (inkl. Orangenscheiben) | € 42,0 |
| ▫ Finlandia Wodka 0,75 l | € 70,0 |
| ▫ Havanna Rum 3 y 0,75 l | € 70,0 |
| ▫ Gibson Gin 0,75 l | € 70,0 |

COCKTAIL AKTION

PRO COCKTAIL

- | | |
|--|-------|
| ▫ Caipirinha, Caipirovska, Gin Tonic oder Cuba Libre | € 6,5 |
|--|-------|

SERVICE

- Indoor - Nichtraucher / Outdoor – Auf Wunsch Raucher
- Ab 24 Uhr wird eine Überstundenpauschale von € 90,0 pro Stunde verrechnet.
- Für unser Servicepersonal verrechnen wir eine Trinkgeldpauschale von 5 % der Gesamtrechnung.
(Für eine Überzahlung des Trinkgeldes zum Ausdruck Ihrer Zufriedenheit sind wir sehr dankbar.)
- 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 (Sperrstunde ist 3 Uhr früh / Musik- & Service-Stopp ist 2:45 Uhr)

ZUSATZLEISTUNGEN

- Für ein festliches Gedeck der Hochzeitstafel, mit weißem Tischtuch und gläsernen Kerzenhalter, verrechnen wir:
 - € 1,8 pro Person für Vliesservietten in der Farbe: weiß oder creme
 - € 2,8 pro Person für Stoffservietten in der Farbe: weiß
- Für die Benutzung unserer Tonanlage inkl. Mikrofon 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.
- Für einen roten Teppich beim Empfangsbereich verrechnen wir € 80,-.

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. Eine Fotobox von einem anderen Anbieter ist leider nicht gestattet.
- Im Eventbereich empfehlen wir max. eine 2 Mann Band.

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 Aussenbereichen auf einer Ebene:

EMPFANGSBEREICH

80 qm - exklusiver Eingang – Mobiler Bar & Stehtische

EVENTTERRASSE

120 qm – überdacht – Buffetstation – Hochtische & Hocker - Trauung

EVENTRAUM

Hochzeitsaufstellung mit Brauttafel und Tanzfläche – max. 90 Sitzplätze

MINDESTKONSUMATION	EVENTBEREICH	RESTAURANT	max. Personen	Sperrstunde
JUN – AUG	€ 4.000,-	-	90	03:00 Uhr
MAI + SEPT	€ 3.500,-	-	90	04:00 Uhr
OKT – APR	€ 3.000,-	€ 2.500,-	150	04:00 Uhr

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.

Der Tischplan wird spätestens 1 Woche vor dem Veranstaltungstag, per Mail an heiraten@wakeup.at, benötigt.

I. ZAHLUNG

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Steuern.

Als Minimumanzahl werden **die Personen laut Tischplan** fixiert, darüberhinausgehend nach tatsächlich Anwesenden verrechnet.

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

ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN:

Barzahlung direkt nach der Veranstaltung oder per Überweisung.

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 Mindestkonsumtion - _____ - benötigt.

Die Anzahlung 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 Hochzeit

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

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 DIE Gastronomie GmbH.



strandbar · restaurant · wakeboardlift

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 / Sabrina Weszelak
Wake Gastro GmbH

Wien, am _____

UNTERSCHRIFT VERANSTALTER