



ANGEBOT winter 20

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 stimmungsvollen 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.

Zu Weihnachten ist die komplette Location mit Lichterketten, unseren Weihnachtsbaum und weihnachtlicher Dekoration geschmückt.

PAUSCHALE

unbegrenzte Konsumation inkl. Wein / Bier / Alkoholfrei

PRO PERSON / STD

- | | |
|---|--------|
| ▫ Aperol Spritz / Hugo | € 7,25 |
| ▫ Hausgemachter Punsch / Alkoholfreier Punsch | € 4,84 |
| ▫ Ofenfrische Maroni und knusprige Bratkartoffeln | € 3,28 |

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 rustikal**

VORSPEISENVARIATION pro Gast serviert

Eine Variation aus Räucherschinken und Käse mit Essiggemüse, hausgemachten Aufstrich und bunten Wintersalat, dazu ofenfrisches Baguette & Körndlbaguette
(Alternativ: vegetarische Vorspeisenvariation)

VOM BUFFET

Kräftige Rindsuppe mit verschiedenen Einlagen zur Wahl

Krautsalat mit knusprigen Speck

Kartoffel-Vogelersalat mit roten Zwiebeln und Kernöl

Süßkartoffelstrudel mit Blattspinat, Champignons und Basilikumrahm

Knuspriges Wiener Backhendl, ausgelöst und ohne Knochen

Ofenfrischer Schweinsbraten vom Schopf mit Serviettenknödel und Natursaft

Zarter Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

Zanderfilet vom Grill mit Kräuterbutter und Schwarzwurzel-Risotto

Helles und dunkles Schokoladenmousse mit Krokant und Fruchtpürree im Glas

Hausgemachten Marillen und Nougatknödel mit Brösel und Erdbeer-Zimt-Sauce

Preis pro Person € 31,82

▫ **BUFFET exklusiv**

VORSPEISENVARIATION pro Gast serviert

Eine Variation aus zart rosa gebratenen Roastbeef und Räucherfisch mit hausgemachten Aufstrich und bunten Wintersalat, dazu ofenfrisches Baguette & Körndlbaguette
(Alternativ: vegetarische Vorspeisenvariation)

VOM BUFFET

Kräftige Rindsuppe mit verschiedenen Einlagen zur Wahl

Cremige Gemüseschaumsuppe mit Knoblauchcrotouns

Bunter Linsensalat mit Paprika und Schafskäse

Krautsalat mit knusprigen Speck

Kartoffel-Vogelersalat mit roten Zwiebeln und Kernöl

Kürbis-Ricotta-Ravioli mit Salbeibutter und gehobelten Parmesan

Gebackene Hühnerbrust mit Krenpanier und frittiertes Petersilie

Im Ganzen gebratener Schweinslungenbraten im Natursaft mit Süßkartoffelpürree und Fisolen

Altwiener Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce und Apfelkren

Zanderfilet vom Grill auf sautiertem Blattspinat mit Salzkartoffeln

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschkenröster

Duett aus einer winterlichen Creme im Glas garniert mit marinierten Früchten

Preis pro Person € 34,55

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



strandbar · restaurant · wakeboardlift

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
- Voraussichtliches Ende der Veranstaltung: _____ Uhr (15 min vor Sperrstunde ist Musik- & Service-Stopp)
- Ab 24 Uhr wird eine Überstundenpauschale von € 75,0 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.)
- Die Endreinigung ist in den Preisen inkludiert. Wir behalten uns aber vor, für außerordentliche Reinigungsdienste eine Pauschale von € 100,- zu verrechnen.
- Fotobox4rent – die Fotobox für Ihr Event – Anfragen unter office@fotobox4rent.at
- Eine Fotobox von einem anderen Anbieter ist leider nicht gestattet

SONSTIGES

- STANDARD GEDECK: Tischläufer, Besteckbehälter & Tischkerze inbegriffen
- FESTLICHES GEDECK: Tischtuch, Vliesserviette & Tischkerze € 1,5 pro Person
- WEIHNACHTLICHER TISCHSCHMUCK € 1,25 pro Person
- Hintergrundmusik (Chillout & Lounge Musik) inbegriffen

IM EVENTRAUM MÖGLICH:

- Tonanlage inkl. Pioneer Mischpult, Subwoofer, 1 Funkmikrofon, LED-Bodenscheinwerfer € 175,-
- Tageslicht-Beamer (5000 Lumen – HDMI Anschluss) inkl. Leinwand € 125,-

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		<i>max. SITZPLÄTZE:</i>
	<i>Eventraum mit großen Glasfronten – Tanzfläche – DJ Platz</i>	
	MOBILAR: Esstische (6-12 Personen) (Stehtische)	120
	<i>Regengeschützte Terrasse mit Heizstrahler für den Aperitif</i>	
RESTAURANTBEREICH		
	<i>Raum mit großer Glasfront – Barbereich – Kaminofen</i>	
	MOBILAR: Esstische (6-12 Personen) (Stehtische)	50
	<i>Regengeschützte Terrasse mit Heizstrahler für den Aperitif</i>	

MINDESTKONSUMATION	EVENTBEREICH	STRANDDECKs	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 - Raiffeisenbank Korneuburg _ IBAN. AT05 3239 5000 0121 7793 _ BIC. RLNWATWWKOR

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