

ANGEBOT EVENTS 21

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

PAUSCHALE

MOBILE BAR mit Vitamin Wasser (Holundersirup und Zitrusfrüchte)

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

PRO PERSON / STD

- | | |
|---------------------------------------|-------|
| ▫ 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 |

GRILLBUFFET

€ 30,8 PRO PERSON

Unsere Grillstation befindet sich auf der Eventterrasse mit Blick auf die Neue Donau. Unsere Grillköche bereiten die ausgewählten Speisen, auf unseren Lavastein und Tepanyaki Grill, frisch für Sie zu. Wir eröffnen das komplette Buffet, ausgenommen das Dessert wird später aufgebaut. Die Speisen werden laufend nachgefüllt (1 Std lang), danach kann das Buffet noch max. 1 Std stehen bleiben. Das Buffet kann mit weiteren Speisen ergänzt werden, die Preise dafür sind jeweils rechts angeführt.

VORSPEISEN

AUFPREIS PRO PERSON

Spinat-Ruccola-Salat, wahlweise mit:
Mozzarellabällchen mit Cocktailtomaten und Basilikumpesto – V
Schafskäsewürfel mit Kalamata Oliven und Ruccolapesto – V

Italienische Blattsalate, wahlweise mit:
Bunter Rohkostvariation mit Mais
Italienischer Prosciutto mit Honigmelone

Dressings: Balsamico, Homestyle Senf, Kernöl

- *Mediterraner Quinoasalat mit Avocado – V* 1,1
- *Rindfleischsalat mit Kernöl und roten Zwiebeln* 1,5
- *Roastbeef zart Rosa mit Gemüse vinaigrette und frischen Kren* 1,5
- *Thunfisch nach Artgerechten Fischfang mit Couscous und getrockneten Tomaten* 1,3
- *Marinierte Garnelen in Mango-Tamarindo mit Chilli und Koriander* 1,7
- *Duett vom Räucherlachs mit Wasabi Kren und Wakame Seegras* 1,9

Tzatziki nach Art des Hauses - V
Hummus mit Olivenöl - V
Ofenfrisches Baguette & Körndlbaguette

VOM TEPANYAKI + LAVASTEINGRILL

Halloumi - V
Waldviertler Schweinssteak vom Schopf
Kleine Rostbratwürstel
Ausgelöste Hühnerkeulen

- *Marinierter Tofu – V* 1,4
- *Cevapcici mit Zwiebelsenf* 1,6
- *Bio Mini Käsekrainer* 1,8
- *Putengrillwürstel* 1,8
- *Rumpsteak* 2,8
- *Bio Beiried* 3,5
- *Barschfilet* 2,2
- *Garnelenspieß* 2,7
- *Zanderfilet* 2,9
- *Lachsfilet* 3,2

WARME SPEISEN

Baby Ofenkartoffeln - V
Maiskolben mit Kräuterbutter – V
Variation aus verschiedenen Grillsaucen und Jalapeno Senf

- *Spinat-Schafskäsestrudel mit Schnittlauchrahm – V* 1,3
- *Wokgemüse mit Basmati Reis – V* 1,5
- *Mediterrane Gemüsepfanne mit Bratkartoffeln – V* 1,5
- *Vegane Ravioli mit würziger Tomatensauce, Ruccola und Grana – V* 1,7
- *Gebackene Wiener Schnitzel vom Schwein mit Kartoffel-Gurkensalat* 2,2
- *Griechischer Gyros – Pita Brot mit Hühnerstreifen und frischen Zutaten zum selber füllen* 2,4

DESSERT

Im Gläschen servierte Vanille-Topfencreme mit Fruchtpüree nach Saison
Schokoladen Triologie - cremig und flaumig - mit frischen Fruchtgarnierungen

- *Allerlei Früchte im Ganzen und aufgeschnitten präsentiert* 1,6
- *Waffelstation mit Früchten und einer Auswahl an Schokosaucen & Sirupen nach Art des Hauses* 2,3
- *Käseliebhaberplatte mit Walnüssen, süßen Chutneys und Weintrauben* 2,1

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
▪ Havana 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
--	-------

Getränke, die nicht in der Bestätigung angeführt sind, werden vom Veranstalter übernommen: ____ JA ____ NEIN

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 € 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.)
- Die Endreinigung ist in den Preisen inkludiert. Wir behalten uns aber vor, für außerordentliche Reinigungsdienste eine Pauschale von € 120,- zu verrechnen.

SONSTIGES

- STANDARD GEDECK: Tischläufer, Besteckbehälter & Tischkerze inbegriffen
- FESTLICHES GEDECK: Tischtuch, Vliesserviette & Tischkerze € 1,8 pro Person
- Hintergrundmusik (Chillout & Lounge Musik) inbegriffen
- Tonanlage inkl. Pioneer Mischpult, Subwoofer, 1 Funkmikrofon, LED-Bodenscheinwerfer € 210,-
- Tageslicht-Beamer (5000 Lumen – HDMI Anschluss) inkl. Leinwand € 150,-
- Roter Teppich beim Empfangsbereich € 78,-
- 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:

max. SITZPLÄTZE:

EMPFANGSBEREICH	80 qm Outdoor - Exklusiver Eingang – Mobile Bar MOBILAR: Stehtische	
EVENTTERRASSE	Sonnen- und Regengeschützte Terrasse – Buffet & Grillstation MOBILAR: Hochtische mit Hocker (Esstische)	40
EVENTRAUM	Indoor - große Glasfronten zum öffnen – Tanzfläche – DJ Platz MOBILAR: Esstische (6-12 Personen) (Stehtische)	100
ZUSÄTZLICHE BEREICHE		
STRANDDECKs	Eine Ebene unter dem Eventbereich - Holzterrasse & Strandabschnitt MOBILAR: Esstische mit Sonnenschirmen Lounge Möbel mit Sonnenschirmen im Sand	60 30
RESTAURANT	Indoor – große Glasfront zum öffnen – Barbereich – Kaminofen MOBILAR: Esstische (4-12 Personen) (Stehtische) Hauptterrasse direkt angeschlossen – Sonnen- und Regengeschützt MOBILAR: Esstische (4-12 Personen)	50 80

MAX PERSONENANZAHL - 250

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

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 **INKLUSIVE** der gesetzlichen Steuern.

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

Die angeführten Speisen und Getränke werden auf eine Gesamtrechnung gebucht. Nach der Veranstaltung wird dem Veranstalter ein Lieferschein mitgegeben. Die Gesamtrechnung wird dann per E-Mail übermittelt.

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

Stornobedingungen aufgrund der Corona Pandemie:

Eine Stornierung sowie eine Verschiebung des Termins, bis 1 Woche vor der gebuchten Veranstaltung, ist kostenlos,

WENN es im Veranstaltungsbereich zu geänderten Maßnahmen der Regierung kommt.

WENN es zu einem gesetzlichen Shutdown von Seiten der Regierung kommt.

Die bereits getätigte Anzahlung wird bis zum Veranstaltungstag zurückerstattet.

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