

## ANGEBOT EVENTS

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

## KLEINE HÄPPCHEN

MIN 40 STÜCK / SORTE - \_\_\_\_ UHR

PREIS PRO STK

.... Stk	Rustikales Körndlbrot mit hausgemachten Aufstrichen	€ 2,2
..... Stk	Italienische Bruschettas	€ 2,4
..... Stk	Klassische Fingerfood Variation	€ 2,8
..... Stk	Wake_up Tapas im Glas	€ 3,2

## KLASSISCHES BUFFET € 39,5 PRO PERSON

MEDITERRANE VORSPEISENVARIATION  
mit ofenfrischen Gebäck pro Gast serviert  
(auch Vegane Alternative)

### VOM BUFFET

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel

Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten, Couscous und Cole Slaw  
Dressings: Balsamico / Hausdressing / Kräuter Joghurt / Essig & Öl  
Ofenfrisches Gebäck

Altwiener Backhuhn (ausgelöst) mit Kartoffel-Vogersalat und Kernöl  
Geschmorter Tafelspitz mit Süsskartoffel, Paprika und Pastinake  
Gegrilltes Zanderfilet in einer leichten Kokos-Limetten-Sauce mit Mini Ofenkartoffel  
Veganes Quinoagröstel mit bunten Gemüse und Gurken Relish

### DESSERT

Dunkles Schokomousse mit Salzkaramell und Physalis  
Hausgemachte Topfenknödel in Nußbrösel und Mango-Melonensalat  
Frische Früchte aufgeschnitten und im Ganzen präsentiert

## GRILLBUFFET € 34,5 PRO PERSON

Schafskäse mit Wassermelone und Kresse – V  
 Räucherschinken mit Vogersalat, Trauben und Walnüssen  
 Tzatziki nach Art des Hauses - V  
 Hummus mit Olivenöl - V

Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten, Couscous und Cole Slaw  
 Dressings: Balsamico / Hausdressing / Kräuter Joghurt / Essig & Öl  
 Ofenfrisches Gebäck

### TEPANYAKI + LAVASTEINGRILL:

Halloumi - V  
 Waldviertler Schweinssteak vom Schopf  
 Kleine Rostbratwürstel  
 Ausgelöste Hühnerkeulen

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

### DESSERT

Im Gläschen servierte Vanille-Topfencreme mit Fruchtjoghurt nach Saison  
 Schokoladen Triologie - cremig – flaumig - fluffig - mit frischen Fruchtgarnierungen

Unsere Buffetstation 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.

## ZUSÄTZLICHE SPEISEN

Das Buffet kann mit folgenden Speisen ergänzt werden. Die rechts angeführten Preise werden zum Buffetpreis dazugerechnet.

### VORSPEISEN PLUS

### AUFPREIS PRO PERSON

▫ Kalte Gurken-Avocado Suppe im Glas – V	1,2
▫ Mozzarella mit Mango, Avocado und Basilikum – V	1,5
▫ Rindfleischsalat mit Kernöl und roten Zwiebeln	1,5
▫ Anti Pasti mit Rohschinken, Salami, gegrillten Gemüse und Oliven	1,7
▫ Orientalische Vorspeisenvariation mit Pita Brot	1,7
▫ Pikantes Asia Gemüse mit Garnelen und Sojasprossen	1,9
▫ Duett vom Räucherlachs mit Wasabi Kren und Wakame Seegras	2,1
▫ Variation von Räucherfischen mit Kressesalat und Preiselbeer-Kressensauce	2,3

### MEHR AM GRILL

▫ Mariniertes Tofu – V	1,4
▫ Cevapcici mit Zwiebelsenf	1,6
▫ Mini Käsekrainer	1,8
▫ Putengrillwürstel	1,8
▫ Rumpsteak	2,8
▫ Bio Beiried	3,5
▫ Barschfilet	2,2
▫ Garnelenspieß	2,7
▫ Zanderfilet	2,9
▫ Lachsforelle aus Gut Dornau	3,2

## WARME KLASSIKER

▫ Knackiges Gemüse im Wok gebraten mit Basmati Reis – V	1,5
▫ Mediterrane Gemüsepfanne mit Bratkartoffeln – V	1,5
▫ Gebackene Zucchini und Champignons mit hausgemachten Tzatziki – V	1,5
▫ Karfiol Gemüsecurry mit Basmati Reis – V	1,7
▫ Handgemachte Ravioli nach Saison mit würziger Tomatensauce, Ruccola und Grana – V	1,7
▫ Wiener Schnitzel vom Schwein mit Kartoffel-Vogelersalat und Kernöl	2,1
▫ Knuspriger Schweinsbraten vom Schopf mit Serviettenknödel und Krautsalat	2,1
▫ Griechischer Gyros – Pita Brot mit Huhn oder Schafskäse und frischen Zutaten zum selber füllen	2,4
▫ Burger zum selber machen, Rindfleisch & Veggy Patties, Salat, Tomaten, verschiedene Saucen und Burger Bun	2,9

## NOCH ETWAS SÜSSES

▫ Variation vom Blechkuchen mit Früchte der Saison	1,4
▫ Veganer Brownie mit Erdbeerragout und Minze	1,4
▫ Marillen Grießflammerie oder vegane Kokos-Grießflammerie mit Erdbeeren	1,6
▫ Allerlei Früchte im Ganzen und aufgeschnitten präsentiert	1,8
▫ Waffelstation mit Früchten und einer Auswahl an Saucen & Sirupen nach Art des Hauses	2,4
▫ Käseliebhaberplatte mit Walnüssen, süßen Chutneys und Weintrauben	2,2

## MITTERNACHTSJAUSE

MIN. 20 PORTIONEN / SORTE:

..... Käseliebhaberplatte mit Walnüssen, süßen Chutneys und Weintrauben - V	4,9
..... Kleines Gemüsecurry mit Kartoffeln - V	5,2
..... Chilli sin Carne mit Gebäck - V	5,2
..... Chilli con Carne mit Gebäck	5,6
..... Gulaschsuppe mit Gebäck	5,6
..... Sacherwürstel mit Senf, Kren und Gebäck	5,6

## APERITIF

MOBILE BAR mit Vitamin Wasser (Zitrusfrüchte)

PRO GLAS

▫ Melonen Bowle		4,7
▫ Hugo	Prosecco / Soda / Holunder / Limette / Minze	5,4
▫ Mali	Prosecco / Soda / Maracuja / Limette / Minze	5,4
▫ Aperol Spritz	Prosecco / Soda / Aperol / Orange	6,0
▫ Select Spritz	Prosecco / Soda / Bitter Aperitif aus Venedig / Olive	6,0

FLASCHENWEISE

▫ Prosecco Kattus Spumante	33,0
▫ Kattus Secco Róse	33,0
▫ Kattus Sekt Cuvée No 1	36,0
▫ Kattus Sekt Cuvée Rosé	36,0

Die Getränkepauschale startet beim Einlass, mit dem Aperitif.

## GETRÄNKEPAUSCHALE

UNBEGRENZTE KONSUMATION - VON \_\_\_\_\_ BIS 24:00 Uhr

AM TISCH EINGESTELLT:

- Sodawasser / Eiswasser
- Schankwein Grüner Veltliner - Schuckert / Poysdorf / NÖ

AUF BESTELLUNG:

- SODA Zitrone / Holunder
- Hausgemachter Eistee / Apfelsaft
- Coca Cola / Cola light
- Flaschenwein BIO Zweigelt – Reinisch / Tattendorf / NÖ
- Spritzer / Sommer Spritzer / Holunder Spritzer
- Zipfer Bier vom Fass / Radler / alkoholfreies Bier
- Espresso / Melange / Verlängerter / verschiedene Teesorten

PAUSCHALE PRO PERSON:

# 4 STD – 18,0 # 5 STD – 22,5 # 6 STD – 27,0 # 7 STD – 30,0

Ab 24 Uhr werden die Getränke nach Verbrauch verrechnet und auf die Gesamtrechnung gebucht.

## SONSTIGE GETRÄNKE

### FLASCHENWEINE

	PRO FLASCHE
▪ Sauvignon Blanc - Nekrep . Gamlitz / Süd Stmk	21,0
▪ Wiener Gemischter Satz DAC - Mayer am Pfarrplatz / Wien	21,0
▪ Rosé – Strehn / Deutschkreutz / Mittelbgld	21,0
▪ Cuvee Classic - Gsellmann . Neusiedlersee / Bgld	21,0

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

### COCKTAILS

	PRO COCKTAIL
▪ Mojito / Gin Tonic / Cuba Libre	6,5

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

## SONSTIGES

▪ STANDARD GEDECK: 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,-

## SERVICE

- Indoor - Nichtraucher / Outdoor – Raucher möglich
- Voraussichtliches Ende der Veranstaltung: \_\_\_\_\_ Uhr (15 min vor Sperrstunde ist Musik- & Service-Stopp)
- Ab 24 Uhr (und ab 10 Personen) besteht die Möglichkeit die Veranstaltung zu verlängern. Dafür verrechnen wir eine Überstundenpauschale von € 125,- pro Stunde.
- 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.

## 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		max. SITZPLÄTZE:
Eventraum mit 2 Outdoor Bereichen auf einer Ebene:		
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		
STRANDECKs	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	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,-	-	€ 2.000,-	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.

Die Personenanzahl benötigen wir, per Mail an [office@wakeup.at](mailto:office@wakeup.at), spätestens 1 Woche vor der Veranstaltung.

### I. ZAHLUNG

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

Als Minimum-Personenanzahl gilt die Personenanzahl die 1 Woche vor der Veranstaltung fixiert wurde. Darüber hinausgehend wird 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.

Nach Bestätigung des Termins bitten wir um Unterzeichnung des Vertrages und Rücksendung per Mail, an [office@wakeup.at](mailto:office@wakeup.at).

Mit freundlichen Grüßen

Sabrina Weszelak / Sinja Machek

Wake Gastro GmbH

Wien, am \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
VERANSTALTER