

## ANGEBOT EVENTS 23

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

## KLEINE HÄPPCHEN

MIN 40 STÜCK / SORTE - \_\_\_\_ UHR

PREIS PRO STK

.... Stk	Rustikales Brot mit hausgemachten Aufstrichen	€ 2,4
..... Stk	Würzige Knusperstangen aus Blätterteig	€ 2,4
..... Stk	Klassische Fingerfood Variation	€ 2,8
..... Stk	Wake_up Tapas im Glas	€ 3,2

## KLASSISCHES BUFFET € 42,5 PRO PERSON

MEDITERRANE VORSPEISENVARIATION

mit ofenfrischen Gebäck pro Gast serviert

(auch Vegane Alternative)

### VOM BUFFET

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel

Italienische Blattsalate / Gurken Tomaten Salat / Cole Slaw

Dressings: Hausdressing / Kräuter Joghurt / Essig & Öl

Ofenfrisches Gebäck

Altwiener Backhuhn (ausgelöst) mit Kartoffel-Vogersalat und Kernöl

Gekochter Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce und Apfelkren

Gegrilltes Zanderfilet in einer leichten Dill Kräuter Sauce mit Mini Ofenkartoffel

Veganes Karfiolcurry mit Gemüse und Basmati Reis - V

### DESSERT

Dunkles Schokomousse mit Salzkaramell und Physalis

Homestyle Strawberry Cheesecake

## GRILLBUFFET € 38,5 PRO PERSON

Prosciutto mit zweierlei Melone  
 Caprese mit Basilikumpesto und Rucicola - V  
 Rote Rüben Couscous mit Pinienkerne und Granatapfel – Vegan – wahlweise mit Schafskäse  
 Tzatziki nach Art des Hauses - V

Italienische Blattsalate / Gurken Tomaten Salat / Cole Slaw  
 Dressings: Hausdressing / Kräuter Joghurt / Essig & Öl  
 Ofenfrisches Gebäck

### TEPANYAKI + LAVASTEINGRILL:

Halloumi - V  
 Schweinssteak vom Schopf  
 Ausgelöste Hühnerkeulen  
 Gegrilltes Barschfilet  
 Rosmarin Baby Kartoffeln – Vegan  
 Maiskolben mit Kräuterbutter – Vegan  
 Dips: Spicy Cocktail / Knoblauch / Jalapenos Senf

### DESSERT

Himbeer Tiramisu mit Marzipan Kokoscreme  
 Schokoladen Duett - cremig & flaumig - mit 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	1,7
▫ Hausgemachtes Hummus mit Olivenöl und Pita Brot– V	1,7
▫ Rindfleischsalat mit Kernöl und roten Zwiebeln	1,9
▫ Anti Pasti mit Rohschinken, Salami, gegrillten Gemüse und Oliven	1,9
▫ Orientalische Vorspeisenvariation mit Pita Brot	2,1
▫ Pikantes Asia Gemüse mit Garnelen und Sojasprossen	2,1
▫ Duett vom Räucherlachs mit Wasabi Kren und Wakame Seegras	2,3
▫ Variation von Räucherfischen mit Kressesalat und Preiselbeer-Krensauc	2,3

### MEHR AM GRILL

▫ Mariniertes Tofu – V	1,6
▫ Cevapcici mit Zwiebeln	1,8
▫ Rostbratwürstlerl	1,8
▫ Mini Käsekrainer	1,8
▫ Putengrillwürstel	1,8
▫ Rumpsteak	2,8
▫ Bio Beiried	3,5
▫ Barschfilet	2,2
▫ Garnelenspieß	2,7
▫ Zanderfilet	2,9

## WARME KLASSIKER

▫ <i>Knackige Grillgemüse mit Kräuterbutter – V</i>	1,7
▫ <i>Gebackene Zucchini und Champignons mit hausgemachten Tzatziki – V</i>	1,7
▫ <i>Wok Gemüse mit Basmati Reis – V</i>	1,7
▫ <i>Karfiol Gemüsecurry mit Basmati Reis – V</i>	1,7
▫ <i>Handgemachte Ravioli nach Saison mit würziger Tomatensauce, Ruccola und Grana – V</i>	1,9
▫ <i>Wiener Schnitzel vom Schwein mit Kartoffel-Vogelersalat und Kernöl</i>	2,2
▫ <i>Knuspriger Schweinsbraten vom Schopf mit Serviettenknödel und Krautsalat</i>	2,2
▫ <i>Griechischer Gyros – Pita Brot mit Huhn oder Schafskäse und frischen Zutaten zum selber füllen</i>	2,8
▫ <i>Burger zum selber machen, Rindfleisch &amp; Veggy Patties, Salat, Tomaten, verschiedene Saucen und Burger Bun</i>	3,2

## NOCH ETWAS SÜSSES

▫ <i>Variation vom Blechkuchen mit Früchte der Saison</i>	1,4
▫ <i>Vanille-Topfencreme mit Fruchtgarnierungen</i>	1,6
▫ <i>Veganes Mousse mit Mango-Maracuja</i>	1,6
▫ <i>Veganer Brownie mit Erdbeerragout und Minze</i>	1,8
▫ <i>Frische Früchte aufgeschnitten und im Ganzen präsentiert</i>	2,2
▫ <i>Käseliebhaberplatte mit Walnüssen, süßen Chutneys und Weintrauben</i>	2,2
▫ <i>Waffelstation mit Früchten und einer Auswahl an Saucen &amp; Sirupen nach Art des Hauses</i>	2,4

## MITTERNACHTSJAUSE

MIN. 20 PORTIONEN / SORTE:

..... <i>Käseliebhaberplatte mit Walnüssen, süßen Chutneys und Weintrauben - V</i>	5,4
..... <i>Kleines Gemüsecurry mit Kartoffeln - V</i>	5,4
..... <i>Chilli sin Carne mit Gebäck - V</i>	5,4
..... <i>Chilli con Carne mit Gebäck</i>	5,8
..... <i>Gulaschsuppe mit Gebäck</i>	5,8
..... <i>Sacherwürstel mit Senf, Kren und Gebäck</i>	5,8

## APERITIF

MOBILE BAR mit Vitamin Wasser (Zitrusfrüchte)

PRO GLAS

▫ Himbeer Bowle		5,2
▫ Hugo	Prosecco / Soda / Holunder / Limette / Minze	6,2
▫ Mali	Prosecco / Soda / Maracuja / Limette / Minze	6,2
▫ Aperol Spritz	Prosecco / Soda / Aperol / Orange	6,7
▫ Select Spritz	Prosecco / Soda / Bitter Aperitif aus Venedig / Olive	6,7

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)	45,0
▪ 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 / Maracuja Mojito / Gin Tonic / Moscow Mule	7,0

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

## SONSTIGES

GEDECK INDOOR:

▪ STANDARD: Bestecktaschen - Tischkerze	inbegriffen
▪ FESTLICH: Tischläufer - Stoffservietten - Tischkerze	1,8 pro Person
- Aufpreis Tischtücher: € 1,- pro Person	
▪ Hintergrundmusik (Chillout & Lounge Musik)	inbegriffen
▪ Funk-Handmikrofon	inbegriffen
▪ Tonanlage inkl. Pioneer Mischpult für das abspielen eigener Musik	210,-
(Ein gebuchter DJ muss seine komplette Tonanlage mitbringen. Die Benutzung unserer Tonanlage bzw. Boxen ist nicht erlaubt.)	
▪ Tageslicht-Beamer (5000 Lumen – HDMI Anschluss) inkl. Leinwand	150,-
▪ Roter Teppich beim Empfangsbereich	78,-

## SERVICE

- Indoor - Nichtraucher / Outdoor – Raucher möglich
- Tischordnung: Hochtische und Esstische gemischt.
- 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 € 220,- 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		
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,-	€ 3.500,-	€ 6.000,-	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 Minimumanzahl gilt die Personenanzahl die 1 Woche vor der Veranstaltung fixiert wurde. Die fixierte Personenanzahl gilt als Rechnungsgrundlage für die komplette Leistungen, die in der Bestätigung angeführt sind. Über die Personenanzahl hinaus, wird nach tatsächlich Anwesenden verrechnet.

Die angeführten Speisen und Getränke werden auf eine Gesamtrechnung gebucht. Nach der Veranstaltung benötigen wir eine Unterschrift auf dem Lieferschein. Die Gesamtrechnung wird Ihnen innerhalb einer Woche per E-Mail übermittelt.

*Bitte beachten Sie, dass eine Änderung der Rechnung im Nachhinein nicht mehr möglich ist.*

Eventuelle Splittungen oder Formulierungswünsche der Rechnung müssen im Vorhinein bekannt gegeben, oder am Tag der Veranstaltung dem Veranstaltungsleiter mitgeteilt werden.

Bei einer Zahlung mit CC (Visa oder Mastercard) fällt ein Entgelt in Höhe von 1,5% an. Diese Gebühr kann nicht gesondert ausgewiesen werden.

### II. ANZAHLUNG

Es wird eine Anzahlung von 20% der Mindestkonsumation - \_\_\_\_\_ - benötigt. Nach Vereinbarung reicht auch eine firmenmäßige Unterschrift der Bestätigung.

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 Bekanngabe 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, die Einfluss auf dem Ablauf der Veranstaltung nimmt.*

*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