

ANGEBOT winter 22/23

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

APERITIF

Auf unserer stimmungsvollen Terrasse, mit Blick auf die Neue Donau, finden Sie Platz auf unseren Hochtischen oder unseren Lounge Möbel mit Kuschedecken 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
▫ Prosecco pur / Aperol Spritz / Hugo	€ 9,5
▫ Hausgemachter Punsch / Alkoholfreier Punsch	€ 6,5
▫ Ofenfrische Maroni und knusprige Bratkartoffeln	€ 5,5

PROSECCO & SEKT

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

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

BUFFET

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN EINE VORSPEISENARIATION

Pfeffer Roastbeef auf Coleslaw mit Balsamico Zwiebeln

Crépe Röllchen mit Räucherlachs und Frischkäse auf Avocado-creme und konfierten Cocktailtomaten

VEGANE ALTERNATIVE

Eingemachter Süß-Saurer Kürbis auf Rote Rüben-Fenchelsalat und Wasabicreme

Ziegenkäse Birnen Aufstrich & Kürbis Hummus
mit ofenfrischem Gebäck

VOM BUFFET

Kräftige Rindsuppe mit bunten Gemüse und Frittaten

Pikante rote Linsensuppe mit knuspriger Petersilie ^{VEGAN}

Gekochter Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Röstkartoffeln, Schnittlauchsaucen, Apfelkren und Semmelkren

Hühnergalantine auf Rahmkohlrabi mit Wildreis

Knuspriges Wiener Backhendl, ausgelöst, mit Kartoffel-Vogelersalat und Kernöl

Gebratener Zander mit Peperonata und Kartoffelspalten

Handgemachte Gnocchi mit Oliven, Avocado und würziger Tomatensauce

DESSERT

Hausgemachte Topfenknödel mit Butterbrösel und verschiedenen Röstern zur Wahl

Spekulatius Mousse mit Mandelkrokant

Winterliches Bratapfel Tiramisu

Preis pro Person € 46,-

MITTERNACHTSJAUSE

MIN. 20 PORTIONEN / SORTE:

..... Käseliebhaberplatte mit Walnüssen, süßen Chutneys und Weintrauben - V	6,2
..... 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

GETRÄNKEPAUSCHALE

UNBEGRENZTE KONSUMATION - VON _____ BIS 24:00 Uhr

AM TISCH EINGESTELLT:

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

AUF BESTELLUNG:

- SODA Zitrone / Holunder
- 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
▪ Havana Rum 3 y 0,75 l	70,0
▪ Gibson Gin 0,75 l	70,0

COCKTAILS

	PRO COCKTAIL
▪ Winterlicher Gin Tonic / Vodka Lemon / Mandarinen Mojito	7,0

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

SONSTIGES

▪ STANDARD GEDECK: Besteckbehälter – Tischkerze	inbegriffen
▪ FESTLICHES GEDECK: Tischläufer – Stoffservietten – Tischkerze	1,8 pro Person
▪ WEIHNACHTLICHES GEDECK: Tischläufer – Stoffservietten – Tischkerze – Weihnachtsdeko - Aufpreis Tischtücher: 1,- pro Person	2,8 pro Person
▪ Mieten Sie unsere Eisstockbahn für Ihre Gäste! EISSTOCKSCHIESSEN auf der Terrasse (NOV–JÄN)	55,- /30 min
▪ Hintergrundmusik (Chillout & Lounge Musik)	inbegriffen

IM EVENTRAUM MÖGLICH:

▪ Tonanlage inkl. Pioneer Mischpult für das abspielen eigener Musik (Ein gebuchter DJ muss seine komplette Tonanlage mitbringen. Die Benutzung unserer Tonanlage bzw. Boxen ist nicht erlaubt.)	210,-
▪ Tageslicht-Beamer (5000 Lumen – HDMI Anschluss) inkl. Leinwand	150,-

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: große Glasfront - Tanzfläche - DJ Platz Mobilar: Esstische (6-12 Personen) (Stehtische)	100
EVENTTERRASSE: direkt angeschlossen - Sonnen- und Regengeschützt - Heizstrahler Mobilar: Hochtische & Loungemöbel - Mobile Bar	
RESTAURANTBEREICH	
RESTAURANT: große Glasfront - Barbereich - Kaminofen Mobilar: Esstische (6-12 Personen) (Stehtische)	50
HAUPTTERRASSE direkt angeschlossen - Sonnen- und Regengeschützt - Heizstrahler Mobilar: Hochtische & Loungemöbel - Mobile Bar	

MINDESTKONSUMATION	EVENTBEREICH	STRANDECKs	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, 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 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.

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.

Mit freundlichen Grüßen

Sabrina Weszelak / Sinja Machek

Wake Gastro GmbH

Wien, am _____

VERANSTALTER