

ANGEBOT EVENT 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 € 46,5 PRO PERSON

VORSPEISEN

Rosa gebratenes Roastbeef mit Cole Slaw und Blattspinat
Bunter Garnelensalat mit Avocado und Ruccola
Mango-Mozzarella mit Cocktailtomaten und Basilikumpesto ^{veggie}
Hausgemachter Hummus mit Olivenöl ^{vegan}

SUPPE

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel

SALATE

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

HAUPTSPEISEN

Altwiener Backhuhn (ausgelöst) mit Kartoffel-Vogersalat und Kernöl
Gekochter Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Röstkartoffeln, Schnittlauchsauc und Apfelkren
Zanderfilet gegrillt auf Tomatencousous, mit Joghurt, Limettenbutter und Pita Brot
Hausgemachte Gnocchi mit Avocado, Oliven und Schafskäse ^{veggie}

DESSERT

Dunkles Schokomousse mit Salzkaramell und Physalis
Kokos-Milchreis mit marinierten Himbeeren ^{vegan}

GRILLBUFFET € 41,5 PRO PERSON

VORSPEISEN

Prosciutto mit zweierlei Melone

Caprese mit Basilikumpesto und Ruccola ^{veggie}

Rote Rüben Couscous mit Pinienkerne und Granatapfel ^{vegan} – wahlweise mit Schafskäse

Tzatziki nach Art des Hauses ^{veggie}

SALATE

Italienische Blattsalate / Gurken Tomaten Salat / Cole Slaw

Dressings: Hausdressing / Kräuter Joghurt / Essig & Öl

Ofenfrisches Gebäck

VOM TEPANYAKI + LAVASTEINGRILL

Halloumi ^{veggie}

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	2,1
▫ 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-Kressensauce	2,3

MEHR AM GRILL

▫ Marinierter Tofu – V	1,6
▫ Rostbratwürsterl	1,8
▫ Mini Käsekrainer	1,8
▫ Putengrillwürstel	1,8
▫ Cevapcici mit Zwiebelsenf	2,0
▫ Rumpsteak	3,0
▫ Bio Beiried	3,5
▫ Garnelenspieß	2,7
▫ Zanderfilet	2,9
▫ Lachsfilet	3,2

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 & 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 & Sirupen nach Art des Hauses</i>	2,4

MITTERNACHTSJAUSE

MIN. 20 PORTIONEN / SORTE:

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

PRO FLASCHE

▫ Prosecco Kattus Spumante	34,0
▫ Kattus Organic Sekt _ der Bio Sekt	42,0
▫ Kattus Organic Rosé Sekt _ der vegane Bio Sekt	42,0

Die Getränkepauschale startet zeitgleich 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 zero
- Flaschenwein BIO Zweigelt – Reinisch / Tattendorf / NÖ
- Spritzer / Sommer Spritzer / Holunder Spritzer
- Ottakringer bio pur 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 Kammerling Preiß / Traisental	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
▫ Hendricks Gin 0,75l	85,0

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 (inkl Mitarbeiter und Serviceaufwand) von € 225,- 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		MOBILAR
EVENTRAUM	Eventraum mit 2 Outdoor Bereichen auf einer Ebene: Indoor - große Glasfronten zum öffnen - Tanzfläche - DJ Platz	Esstische (6-12 Personen) (Hochtische)
EVENTTERRASSE	Sonnen- und Regengeschützte Terrasse - Buffet & Grillstation	Hochtische mit Hocker (Esstische)
EMPFANGSBEREICH	80 qm Outdoor - Exklusiver Eingang	Mobile Bar & Stehtische
STRANDECKS	Eine Ebene unter dem Eventbereich - Holzterrasse & Strandabschnitt	Esstische mit Sonnenschirmen & Lounge Möbel mit Sonnenschirmen im Sand
RESTAURANT & HAUPTTERRASSE	Indoor - große Glasfront zum öffnen - Barbereich - Kaminofen direkt angeschlossen zum Restaurantbereich - Sonnen- und Regengeschützt	Esstische (4-12 Personen) (Hochtische) Esstische (4-12 Personen) (Hochtische)

MINDESTKONSUMATION	EVENTBEREICH max. 120 Pax	+ STRANDECKS 100 – 150 Pax	+ RESTAURANT 150 - 250 Pax	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

Im Falle, dass 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 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 Bekannngabe 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.

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