

ANGEBOT winter 23/24

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 Kuscheldecken 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.

PUNSCHPAKET		PRO PERSON / STD
▫ Hausgemachter Punsch / Glühwein / Alkoholfreier Punsch		€ 7,2
▫ Ofenfrische Maroni / knusprige Bratkartoffeln		€ 6,2
PROSECCO & SEKT		PRO GLAS
▫ Hugo	Prosecco / Soda / Holunder / Limette / Minze	6,2
▫ Aperol Spritz	Prosecco / Soda / Aperol / Orange	6,7
		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

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

EINGESTELLT AM TISCH

Knoblauch Kräuter Butter & Kürbiskernaufstrich
mit ofenfrischem Gebäck

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN EINE VORSPEISENARIATION

Pfeffer Roastbeef auf winterlichen Krautsalat mit Balsamico Zwiebeln
Marinierte Garnelen mit Chilli und asiatischen Gemüse

VEGANE ALTERNATIVE

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

VOM BUFFET

Kräftige Rindsuppe mit bunten Gemüse und Frittaten
Vegane Süßkartoffel-Kokossuppe mit Brotchips

Rosa gebratene Beiriedschnitte mit Shiitake Fisolen und würzigen Kartoffelspalten
Knuspriger Schweinsbraten vom Schopf mit Kartoffelknödel und Rotkraut
Wiener Backhendl, ausgelöst, mit Kartoffel-Vogerlsalat und Kernöl
Lachsstrudel mit Blattspinat und Frischkäse, dazu cremige Dillrahmsauce
Handgemachte Gnocchi mit Oliven, Champignons und Kräuter Pesto

DESSERT

Spekulatius Mousse mit Mandelkrokant
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Beerenröster
Käseliebhaberplatte mit Walnüssen, süßen Chutneys, Weintrauben und Schwarzbrot

Preis pro Person € 48,-

MITTERNACHTSJAUSE

MIN. 20 PORTIONEN / SORTE:

PREIS PRO STK

..... 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

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
- Ottakringer 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

▪ 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)	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

▪ 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 2,8 pro Person
- Aufpreis Tischtücher: 1,- pro Person
- Mieten Sie unsere Eisstockbahn für Ihre Gäste! EISSTOCKSCHIESSEN auf der Terrasse (NOV–JÄN) 65,- /30 min
- Hintergrundmusik (Chillout & Lounge Musik) inbegriffen

IM EVENTRAUM MÖGLICH:

- 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,-

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,-	03:00 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 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

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