

ANGEBOT HOCHZEIT 23

Da es sich um ein unverbindliches Angebot handelt, wurde noch keine Reservierung getätigt. Bitte die folgenden Daten ausfüllen:

BRAUT	DATUM
BRÄUTIGAM	WOCHENTAG
ADRESSE	EINLASS
PLZ	PAX
TEL	APERITIF
MOBIL	ANSPRACHE
E-MAIL	ESSENSBEGINN
RECHNUNGSKOPF	AUFBAU
RE ADRESSE	TISCHORDNUNG
PLZ	MUSIK
UID NR	SONSTIGES
ANLASS	WO

TRAUUNG

Trauungspauschale - € 290,-

Die Trauung findet auf unserer Eventterrasse statt, mit Blick auf die Neue Donau.

Wir können Trauungen, für bis zu 80 Personen, mit Kinobestuhlung und Hochtischen, anbieten. Die Eventterrasse ist Sonnen- und Regengeschützt.

- Auf- & Abbau der Bestuhlung sowie komplette Tischwäsche.
- Mobile Musikanlage inkl. Mikrofon für die Trauung ist inkludiert.
- Vor der Trauung werden die Getränke, nach Verbrauch, auf die Gesamtrechnung gebucht.
- Während der Trauung wird ein Service-Stopp eingehalten.
- Im Falle vom kalten oder sehr windigen Wetter wäre es möglich die Trauung in den Eventraum zu verlegen.
- Eine Trauung kann nur mit anschließender Tafel bei uns stattfinden.

KLEINE HÄPPCHEN

MIN 40 STÜCK / SORTE - ____ UHR

PREIS PRO STK

....	Stk	Rustikales Körndlbrot mit hausgemachten Aufstrichen	€ 2,4
.....	Stk	Italienische Bruschettas	€ 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-Vogelersalat und Kernöl
Gekochter Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Röstkartoffeln, Schnittlauchsaucе und Apfelkren
Zanderfilet gegrillt auf Tomatencouscous, 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

AUFFREIS 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-Kremsauce	2,3

MEHR AM GRILL

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

WARME KLASSIKER

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

NOCH ETWAS SÜSSES

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

MITTERNACHTSJAUSE

MIN. 20 PORTIONEN / SORTE:

..... Käseliebhaberplatte mit Walnüssen, süßen Chutneys und Weintrauben - V	5,4
..... Kleines Gemüsecurry mit Kartoffeln - V	5,2
..... Chilli sin Carne mit Gebäck - V	5,2
..... 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)	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
▫ Hendricks Gin 0,75l	85,0

COCKTAILS

COCKTAILS	PRO COCKTAIL
▫ Mojito / Gin Tonic / Cuba Libre/Moscow Mule	7,0

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

SONSTIGES

□ FESTLICHES GEDECK VLIES: Tischtuch, Vliesserviette & Tischkerze	1,8 pro Person
□ FESTLICHES GEDECK STOFF: Tischtuch, Stoffserviette & Tischkerze	2,8 pro Person
□ Hintergrundmusik (Chillout & Lounge Musik)	inbegriffen
□ 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,-
□ 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 (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.
- Die Dekoration kann nur am Tag der Veranstaltung erfolgen (Uhrzeit nach Absprache). Wir stellen ausgenommen Tischkarten (wie Menükarten und Namenskarten) auf. Bitte um Information, ob ein Tischläufer gebracht wird, bezüglich eindecken.
- Für sonstige Zusatzleistungen können wir Ihnen unsere Kooperationspartner (Blumendekoration / Hochzeitstorten / Musik & DJs) weiterempfehlen.

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

Eventraum mit 2 Aussenbereichen auf einer Ebene:

EMPFANGSBEREICH

80 qm - exklusiver Eingang – Mobiler Bar & Stehtische

EVENTTERRASSE

120 qm – überdacht – Buffetstation – Hochtische & Hocker - Trauung

EVENTRAUM

Hochzeitsaufstellung mit Brauttafel und Tanzfläche – max. 90 Sitzplätze

ZUSÄTZLICHE BEREICHE

RESTAURANT

Indoor weitere 40 Sitzplätze

VON OKTOBER – APRIL BUCHBAR

Raum mit großer Glasfront – Barbereich – Kaminofen

MOBILAR: Esstische (4-12 Personen) (Stehtische)

Hauptterrasse direkt angeschlossen – Sonnen- und Regengeschützt

MOBILAR: Esstische (4-12 Personen)

MINDESTKONSUMATION	EVENTBEREICH	RESTAURANT	PERSONEN	SPERRSTUNDE
JUN – AUG	€ 4.000,-	-	80	03:00 Uhr
MAI + SEPT	€ 3.500,-	-	80	03:00 Uhr
OKT – APR	€ 3.000,-	€ 2.000,-	130	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.

Kinder vom 4. bis zum 11. vollendeten Lebensjahr erhalten 50% auf die Getränke- und Buffetpauschale.

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.

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