

ANGEBOT EVENT 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
E-MAIL	SONSTIGES
UID NR	WO
ANLASS	ZUSÄTZ. BEREICHE

KLEINE HÄPPCHEN

MIN 40 STÜCK / SORTE - ____ UHR

PREIS PRO STK

....	Stk	HAUSGEMACHTE AUFSTRICHE AUF BAGUETTE	€ 3,1
.....	Stk	ITALIENISCHE BRUSCHETTAS	€ 3,1
.....	Stk	KLASSISCHES FINGERFOOD	€ 3,3
		<i>Zart rosa Roastbeef mit saisonalen Gemüse</i>	
		<i>Crepe Röllchen mit Räucherlachs, Frischkäse und Rucicola</i>	
		<i>Caprese Spießchen mit Basilikumpesto (Vegan – Tofuspießchen)</i>	
.....	Stk	TAPAS IM GLAS	€ 3,9
		<i>Asiatischer Glasnudelsalat mit Rindfleisch und Sojasprossen</i>	
		<i>Tartar vom Räucherlachs mit Avocado und Brotchip</i>	
		<i>Bunter Schichtsalat mit Quinoa und Schafskäse (Vegan – ohne Schafskäse)</i>	

BUFFET

VORSPEISEN

Italienischer Prosciutto mit zweierlei Melone

Pikantes Asia Gemüse mit Garnelen und Sojasprossen

Tomatencarpaccio mit Mozzarella, Basilikumpesto und Ruccola ^{veggie}

Anti Pasti mit hausgemachten Hummus ^{vegan}

SALATE

Italienische Blattsalate ^{vegan} / Gurken Tomaten Salat ^{vegan} / Tzatziki nach Art des Hauses ^{veggie}

Dressings: Hausdressing / Kräuter Joghurt / Essig & Öl

Ofenfrisches Gebäck

○ **KLASSISCH** 48,5 PRO PERSON

SUPPE

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten und Schnittlauch

HAUPTSPEISE

Altwiener Backhuhn (ausgelöst) mit Kartoffel-Vogerlsalat und Kernöl

Ofenfrischer Rindsbraten im Bratensaft mit Serviettenknödel und bunten Schmorgemüse

Schweinslungenbraten im Speckmantel auf cremigen Blattspinat mit Bratkartoffeln

Gegrilltes Lachsfilet auf Kressesauce mit saisonalem Risotto

Würziges Karfiol-Curry mit Gemüse und Kartoffeln ^{vegan}

○ **GRILL** 45,5 PRO PERSON

VOM TEPANYAKI & LAVASTEIN

Halloumi ^{veggie}

Schweinssteak vom Schopf

Ausgelöste Hühnerkeulen

Gegrilltes Zanderfilet

Pita Brot mit Knoblauch ^{veggie}

BEILAGEN

Rosmarin Baby Kartoffeln ^{vegan}

Gegrillte Gemüsepfanne ^{vegan}

Basmati Reis ^{vegan}

Dips: Spicy Cocktail - Knoblauch - Ketchup - Salsa Rosso ^{vegan}

DESSERT

Hausgemachtes Mango-Kokos-Tiramisu

Schoko-Brownie mit frischen Früchten und Vanillesauce

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

AUFPREIS PRO PERSON

▫ Zart rosa Roastbeef mit saisonalen Gemüse und Avocadocreme	2,2
▫ Schweizer Wurstsalat mit roten Zwiebeln	1,7
▫ Marinierte Kichererbsen mit Thunfisch und Tomatenpesto	1,9
▫ Duett vom Räucherlachs mit Wasabi Kren und Wakame Seegras	2,4
▫ Variation von Räucherfischen mit Kressesalat und Preiselbeer-Kremsauce	2,4
▫ Orientalischer Linsensalat ^{vegan} wahlweise mit Schafskäse ^{veggie}	1,9
▫ Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel	2,1
▫ Cremige Gemüsesuppe nach Saison mit Knoblauchcroutons ^{veggie}	2,1
▫ Spanische Gazpacho (kalt) ^{vegan}	2,1

MEHR AM GRILL

▫ Rostbratwürstlerl mit Senf	1,9
▫ Mini Käsekrauterl mit Senf	1,9
▫ Cevapcici mit Zwiebelsenf	2,1
▫ Putengrillwürstel mit Senf	2,1
▫ Rumpsteak	3,2
▫ Bio Beiried	3,7
▫ Garnelenspieß	2,9
▫ Makrelenfilet	2,5
▫ Marinierter Tofu ^{vegan}	1,7
▫ Maiskolben ^{vegan}	1,5

WARME KLASSIKER

▫ Wok Gemüse mit Basmati Reis ^{vegan}	2,1
▫ Gebackene Zucchini und Champignons mit hausgemachten Tzatziki ^{veggie}	2,1
▫ Handgemachte Ravioli nach Saison mit würziger Tomatensauce, Ruccola und Grana ^{veggie}	2,4
▫ Knuspriger Schweinsbraten vom Schopf mit Serviettenknödel und Krautsalat	2,9
▫ Cremiges Paprika Huhn mit Butternockerln	2,9
▫ Griechisches Moussaka mit Kartoffeln aus dem Ofen	2,9
▫ Wiener Schnitzel vom SCHWEIN oder KALB mit Kartoffel-Vogersalat und Kernöl	2,9 / 6,2
▫ Burger zum selber machen, Rindfleisch & Veggy Patties, Salat, Tomaten, verschiedene Saucen und Burger Bun	4,2

NOCH ETWAS SÜSSES

▫ Variation vom Blechkuchen	1,6
▫ Vanille-Topfencreme mit Mango-Maracuja im Glas	1,6
▫ Cheesecake auf Fruchtspiegel	2,0
▫ Ofenfrisches Strudelduett Apfel & Topfen mit Vanillesauce	2,0
▫ Käseliebhaberplatte mit Walnüssen, süßen Chutneys und Weintrauben	2,4
▫ Frische Früchte aufgeschnitten und im Ganzen präsentiert ^{vegan}	2,2
▫ Kokos Joghurt mit Walnüssen und Früchten ^{vegan}	1,8
▫ Chai-Pudding mit frischen Beerenragout ^{vegan}	1,8

MITTERNACHTSJAUSE

MIN. 30 PORTIONEN / SORTE:

..... Ofenfrischer Leberkäse im Semmel	6,1
..... Würzige Gulaschsuppe mit Gebäck	6,1
..... Chilli CON Carne mit Gebäck	6,1
..... Chilli SIN Carne mit Gebäck ^{vegan}	5,6
..... Käseliebhaberplatte mit Walnüssen, süßen Chutneys und Weintrauben ^{vegetarisch}	5,8

APERITIF

MOBILE BAR mit Vitamin Wasser (Zitrusfrüchte)

PRO GLAS

▫ HIMBEER BOWLE	6,6
▫ HUGO _ Prosecco . Soda . Minze . Holunder	7,1
▫ MALI _ Prosecco . Soda . Minze . Maracuja	7,1
▫ APEROL SPRITZ _ Prosecco . Soda . Aperol . Orange	8,1
▫ SELECT SPRITZ _ Prosecco . Soda . Select . Olive	8,1
▫ GIN LEMON FRESH _ Gin . Bitter Lemon . Holunder . Zitrone . Minze	8,5

FLASCHENWEISE

PRO FLASCHE

▫ KATTUS PROSECCO Spumante	36,0
▫ KATTUS ORGANIC SEKT _ der Bio Sekt	44,0
▫ KATTUS ORGANIC ROSÉ SEKT _ der vegane Bio Sekt	44,0

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

TISCHSERVICE

- 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:

Ø 4 Std – 20,- Ø 5 Std – 25,- Ø 6 Std – 30,- Ø 7 Std – 35,-

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)	55,0
▫ 9 Mile Wodka 0,75 l	80,0
▫ Havanna Rum 3 y 0,75 l	80,0
▫ Gibson Gin 0,75 l	80,0
▫ Hendricks Gin 0,75l	95,0

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 - Aufpreis Tischtücher: € 1,- pro Person	1,8 pro Person
▫ Hintergrundmusik (Chillout & Lounge Musik)	inbegriffen
▫ Funk-Handmikrofon	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.)	250,-
▫ Tageslicht-Beamer (5000 Lumen — HDMI Anschluss) inkl. Leinwand	150,-
▫ Roter Teppich beim Empfangsbereich	85,-

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 € 245,- 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.

VERANSTALTUNGSBEREICHE

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		JUN — AUG	MAI + SEPT	OKT — APR
EVENTBEREICH	max. 120 Pax	4.000,-	3.500,-	3.000,-
+ STRANDECKS	100 — 150 Pax	+ 3.500,-	+ 2.500,-	-
+ RESTAURANT	150 — 250 Pax	MO - FR + 6.000,- SA /SO /feiertag nicht möglich	MO - FR + 4.000,- SA /SO /feiertag nicht möglich	2.000,-

Sperrstunde ist 3 Uhr früh.
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.

Kinder vom 4. bis zum vollendeten 11. Lebensjahr erhalten 50% auf Speisen und Getränke.

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