

## ANGEBOT RESTAURANT 24

FIRMA		DATUM	
NAME		WOCHENTAG	
ADRESSE		UHRZEIT	
PLZ		PAX	mind. 20
TEL		APERITIF	
MOBIL		ESSENSBEGINN	
E-MAIL		SITZORDNUNG	
ANLASS		SONSTIGES	
WO	Hauptterrasse	RECHNUNG	Gesamtrechnung

## APERITIF

	PRO GLAS
○ 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
○ LIMONCELLO TONIC _ Limoncello . Tonic . Zitrone	8,5
	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

## TO SHARE

10 BIS 30 PERSONEN

Wir empfehlen 5 Schalen - TO SHARE - für 10 Personen

___ MEDITERRAN . Räucherlachs . Caprese . Prosciutto . Ruccola . Avocado Creme . Baguette	49,-
___ CALAMARI gegrillt . Zucchini Kartoffeln . Tzatziki	59,-
___ SOMMERPASTA lauwarm . Garnelen gegrillt . Pimientos	59,-
___ HAMSHUKA . Lamm Rinderfaschiertes . Hummus . Pita Brot	59,-
___ QUESADILLA . Spinat Schafskäse . Avocado Salat . Salsa Rosso . VEGGIE	47,-
___ SOFT TOFU . Teriyakisauce . Grillgemüse . VEGAN	47,-

## BUFFET

30 BIS 50 PERSONEN — PREIS PRO PERSON 43,5

### KALTE SPEISEN

Prosciutto mit zweierlei Melone . Caprese mit Basilikumpesto und Ruccola

Tzatziki nach Art des Hauses . Hummus mit Olivenöl

Italienische Blattsalate . Gurken Tomaten Salat

Ofenfrisches Baguette

### WARME SPEISEN

Hühnereintopf mit Gemüse und Pita Brot

Fleischbällchen Toskana mit Basmati Reis

Fischer's Fritz - gegrillte Fische - mit Rosmarin Babykartoffeln

Veganes Karfiol Curry mit Gemüse und Kartoffeln

### DESSERT

Lauwarmer Schoko-Brownie mit Vanillesauce und frischen Früchten

---

## KLEINE KARTE

Gerne erstellen wir Ihnen eine Kleine Karte. Bitte wählen Sie dafür Speisen aus unserer Standardkarte aus.

*2 Vorspeisen / 3 Hauptspeisen / 2 Dessert*

---

## SONSTIGES

- **COUVERT GEDECK** für Ihren festlichen Anlass - 4,2 pro Person  
Gedeck mit Tischläufer . Stoffservietten . Tischpflanze . Kerze  
Am Tisch eingestellt wird: Tzatziki & Olivenöl mit ofenfrischen Gebäck
- Getränke werden nach Verbrauch verrechnet. Am Tisch eingestellt wird: Mineralwasser 0,75 l (still und prickelnd)
- Im Falle, dass der Veranstalter das Dessert (Torte) nicht im Wake\_up konsumiert sondern mitbringt, verrechnen wir ein Tortengedeck von 2,5 pro Person.
- Letztes Ende der Veranstaltung 23:30 Uhr früh.

## VERTRAG

- Euro Preise inklusive Mwst.
- Die genaue Personenanzahl benötigen wir spätestens 3 Tage vor der Reservierung.
- Wir bitten um Verständnis, dass wir bei Nichterscheinen am selben Tag eine Stornogebühr von 3,- pro Person verrechnen.
- Für Gruppenreservierungen ab 20 Personen ist nur eine Gesamtrechnung möglich.
- Benötigen Sie eine Firmenrechnung? Bitte dies rechtzeitig Vorort unserer Serviceleitung bekanntgeben.
- **Für unser Servicepersonal verrechnen wir eine Trinkgeldpauschale von 5% der Gesamtrechnung. (Für eine Überzahlung des Trinkgeldes zum Ausdruck Ihrer Zufriedenheit sind wir sehr dankbar.)**

Wir freuen uns, wenn Ihnen unser Angebot zusagt und stehen bei etwaigen Fragen jederzeit zur Verfügung.

**Bitte retournieren Sie diese Bestätigung unterschrieben bis spätestens \_\_\_\_\_ per Mail an [reservierung@wakeup.at](mailto:reservierung@wakeup.at). Erst danach gilt die Reservierung als verbindlich und bestätigt.**

Mit freundlichen Grüßen

---

Ansprechperson

Restaurantleitung

[reservierung@wakeup.at](mailto:reservierung@wakeup.at)

---

VERANSTALTER