

ANGEBOT: Winter 25/26

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

APERITIF

Auf unserer stimmungsvollen Terrasse, mit Blick auf die Neue Donau, finden Sie Platz auf unseren Hochtischen oder unseren Lounge Möbel mit Kuscheledcken 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	7,8
▫ Knusprige Bratkartoffeln	4,2
▫ Ofenfrische Maroni & Bratkartoffeln	6,2
▫ Omas Weihnachtskekse	3,9
PROSECCO & SEKT	PRO GLAS
▫ Hugo Prosecco / Soda / Holunder / Limette / Minze	7,2
▫ Aperol Spritz Prosecco / Soda / Aperol / Orange	8,2
FLASCHENWEISE	PRO FLASCHE
▫ Kattus Prosecco Spumante	38,0
▫ Kattus Organic Sekt _ der Bio Sekt	46,0
▫ Kattus Organic Róse Sekt _ der vegane Bio Sekt	46,0

KLEINE HÄPPCHEN

MIN 40 STÜCK / SORTE - ___ UHR

PREIS PRO STK

....	Stk	Hausgemachte Aufstriche auf Baguette	3,2
.....	Stk	Klassisches winterliches Fingerfood	3,4
.....	Stk	Winterliche Tapas im Glas	4,2

BUFFET**EINGESTELLT AM TISCH**

Kürbiskernaufstrich mit gerösteten Kürbiskernen
 Hausgemachter Tomatenaufstrich mit Basilikum Pesto ^{vegan}
 Ofenfrisches Gebäck

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN EINE VORSPEISENARIATION

Roastbeef zart rosa mit Kräuter-Honig-Senf auf Waldorfsalat
 Räucherfisch Duett – Geräucherter Saibling & Lachsmousse mit Kapernkren und Pumpernickel
 - Vegane Vorspeisenvariation -

VOM BUFFET

Kräftige Rindsuppe mit bunten Gemüse und Frittaten
 Cremige Rote Rübensuppe mit Kokoscremeschaum ^{vegan}
 Wiener Backhendl, ausgelöst, mit Kartoffel-Gurkensalat
 Geschmorter Tafelspitz im Bratensaft mit Grießknödel und Fisolen
 Knuspriger Schweinsbraten vom Schopf mit Serviettenknödel und Krautsalat
 Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterschaum auf Lauch-Linsen mit Salzkartoffeln
 Knusprige Polentataler mit Steinpilzen und cremigen Blattspinat ^{vegan}

DESSERT

Spekulatius-Tiramisu mit Heidelbeeren
 Powidl-Tascherln mit Butterbrösel, Zwetschkenröster oder Vanillesauce

PREIS PRO PERSON € 55,5

MITTERNACHTSJAUSE

MIN. 30 PORTIONEN / SORTE:

..... Ofenfrischer Leberkäse im Semmel	6,2
..... Würzige Gulaschsuppe mit Gebäck	6,2
..... Chilli CON Carne mit Gebäck	6,2
..... Chilli SIN Carne mit Gebäck ^{vegan}	5,8

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 - Seltanhammer . Paasdorf / Weinviertel NÖ	24,0
▪ Wiener Gemischter Satz DAC Bio – Christ / Wien	24,0
▪ Rosé Zweigelt De Laura – Agerlhof / Jois Bgld	24,0
▪ Cuvee Good Times – Schuller / Bgld	24,0

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
▫ Havana Rum 3 y 0,75 l	80,0
▫ Gibson Gin 0,75 l	80,0
▫ Hendricks Gin 0,75 l	95,0

COCKTAILS

PRO COCKTAIL

▫ Mandarinen Mojito / Gin Tonic / Moscow Mule	7,5
---	-----

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

SONSTIGES

- GEDECK STANDARD: Bestecktaschen - Tischkerze inbegriffen
- GEDECK FESTLICH: Tischläufer - Stoffservietten - Tischkerze 2,- / Person
 - Aufpreis Tischtücher: 1,- pro Person
 - Aufpreis Weihnachtliche Tischdekoration: 1,- pro Person
- Hintergrundmusik (Chillout & Lounge Musik) inbegriffen
- Funk-Handmikrofon inbegriffen
- JBL Bluetooth Boxen zum abspielen von eigener Musik (Laptop oder Handy vom Veranstalter) 120,-
Ein gebuchter DJ muss seine komplette Tonanlage mitbringen. Die Benutzung unserer Boxen ist nicht erlaubt.
- Tageslicht-Beamer (5000 Lumen – HDMI Anschluss) inkl. Leinwand 55,- / Std
(Pauschalpreis ab 3 Std – 150,-)

SERVICE

- Voraussichtliches Ende der Veranstaltung: _____ Uhr
(15 min vor Sperrstunde ist Musik- & Service-Stopp)
- Tischordnung: Hochtische und Esstische gemischt.
- Indoor - Nichtraucher / Outdoor – Raucher möglich
- 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.
- Ab 24 Uhr (ab 20 Personen) besteht die Möglichkeit die Veranstaltung zu verlängern. Die Größe der Veranstaltung bestimmt die Höhe der Überstundenpauschale (inkl Mitarbeiter und Serviceaufwand):

0-99 Pax	245,- pro Std
100-199 Pax	295,- pro Std
ab 200 Pax	345,- pro Std

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	MO - SA 4.000,- SO /feiertag 3.500,-	MO - SA 3.500,- SO /feiertag 3.000,-	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 + 5.000,- 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 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 event@wakeup.at.

Mit freundlichen Grüßen
Sabrina Weszelak / Sinja Machek
Wake Gastro GmbH
Wien, am _____

VERANSTALTER