

ANGEBOT RESTAURANT 25

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 7,5
- MALI _ Prosecco . Soda . Minze . Maracuja 7,5
- APEROL SPRITZ _ Prosecco . Soda . Aperol . Orange 8,5
- SELECT SPRITZ _ Prosecco . Soda . Select . Olive 8,5
- GIN LEMON FRESH _ Gin . Bitter Lemon . Holunder . Zitrone . Minze 9,1

PRO FLASCHE

- KATTUS PROSECCO Spumante 38,0
- KATTUS ORGANIC SEKT _ der Bio Sekt 46,0
- KATTUS ORGANIC ROSÉ SEKT _ der vegane Bio Sekt 46,0

TO SHARE

10 BIS 30 PERSONEN

TO SHARE Schalen sind ca. 3-4 Portionen

___ MEDITERRAN . Räucherlachs . Caprese . Prosciutto . Rucola . Avocado Creme . Baguette	52,-
___ BACKHENDL . Sommersalat . Kernöl . Sonnenblumenkerne	58,-
___ CALAMARI FRITTI . Rosmarinkartoffeln . Tzatziki . Sauce Aglio e Olio	62,-
___ SOMMERPASTA lauwarm . Garnelen gegrillt . Pimientos	62,-
___ HAMSHUKA . Lamm Rinderfaschirtes . Hummus . Pita Brot	62,-
___ JACKFRUIT TACOS . Avocado Salat . Koriander . Salsa Rosso . VEGAN	54,-

BUFFET

30 BIS 60 PERSONEN — PREIS PRO PERSON 48,5

KALTE SPEISEN

Prosciutto mit zweierlei Melone

Caprese mit Basilikumpesto und Ruccola

Bunte Blattsalate mit Hausdressing

Gurken Tomaten Salat mit Petersilie

Ofenfrisches Baguette

WARME SPEISEN

Wiener Backhendl (ausgelöst) mit Erdäpfel Vogerlsalat und Kernöl

Gegrillter Zander mit Kräuterbutter, Rosmarin Babykartoffeln und Tzatziki

Veganes Karfiol Curry mit Gemüse und Basmati Reis

DESSERT

Mango-Kokos-Tiramisu

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

- **STANDARD GEDECK** : Bestecktasche . Tischpflanze . Kerze - 3,- pro Person
Am Tisch eingestellt wird: Tzatziki & Olivenöl mit ofenfrischen Gebäck
- **COUVERT GEDECK** für Ihren festlichen Anlass - 4,5 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.

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 Stornogeühr von 4,- 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. Erst danach gilt die Reservierung als verbindlich und bestätigt.

Mit freundlichen Grüßen

Ansprechperson

Restaurantleitung

reservierung@wakeup.at

VERANSTALTER