

# 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        |
| <b>UID NR</b>  | 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.

| <b>PUNSCHPAKET</b>   | PRO PERSON / STD |
|--|------------------|
| ▫ Hausgemachter Punsch / Glühwein / Alkoholfreier Punsch       | 7,8              |
| ▫ Knusprige Bratkartoffeln                                     | 4,2              |
| ▫ Ofenfrische Maroni & Bratkartoffeln                          | 6,2              |
| ▫ Omas Weihnachtskekse   | 3,9              |
| <b>PROSECCO &amp; SEKT</b>                                     | PRO GLAS         |
| ▫ Hugo            Prosecco / Soda / Holunder / Limette / Minze | 7,2              |
| ▫ Aperol Spritz    Prosecco / Soda / Aperol / Orange           | 8,2              |
| <b>FLASCHENWEISE</b>   | 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 <sup>vegan</sup>  
 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 <sup>vegan</sup>

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 <sup>vegan</sup>

**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 <sup>vegan</sup> | 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:<br>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  |
| <b>STRANDECKS</b>                         | Eine Ebene unter dem Eventbereich - Holzterrasse & Strandabschnitt  | Esstische mit Sonnenschirmen &<br>Lounge Möbel mit Sonnenschirmen im Sand        |
| <b>RESTAURANT<br/>&amp; HAUPTTERRASSE</b> | Indoor - große Glasfront zum öffnen - Barbereich - Kaminofen<br>direkt angeschlossen zum Restaurantbereich - Sonnen- und Regengeschützt | Esstische (4-12 Personen) (Hochtische)<br>Esstische (4-12 Personen) (Hochtische) |

| MINDESTKONSUMATION |               | JUN — AUG   | MAI + SEPT  | OKT — APR |
|--------------------|---------------|---|---|-----------|
| EVENTBEREICH       | max. 120 Pax  | MO - SA 4.000,-<br>SO /feiertag 3.500,-             | MO - SA 3.500,-<br>SO /feiertag 3.000,-             | 3.000,-   |
| + STRANDECKS       | 100 — 150 Pax | + 3.500,-   | + 2.500,-   | -         |
| + RESTAURANT       | 150 — 250 Pax | MO - FR + 6.000,-<br>SA /SO /feiertag nicht möglich | MO - FR + 5.000,-<br>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](mailto: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](mailto:event@wakeup.at).

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

\_\_\_\_\_  
VERANSTALTER