

# ANGEBOT EVENT 26

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
<b>UID NR</b>	WO
ANLASS	ZUSÄTZLICH

## KLEINE HÄPPCHEN

MIN 40 STÜCK / SORTE - ___ UHR	PREIS PRO STK
___ Stk OFENFRISCHE LAUGENBREZEL <i>mit zweierlei Aufstrichen</i>	3,4
___ Stk CANAPÈS <i>Ei-Schnittlauch / Thunfisch-Tomate / Beinschinken-Kren</i>	3,7
___ Stk KLASSISCHES FINGERFOOD <i>Fleischbällchen mit Essiggurkerl am Spieß Crepe Röllchen mit Räucherlachs, Frischkäse und Ruccola Hummus mit Haselnusscrunch und Gurken</i>	3,9
___ Stk TAPAS IM GLAS <i>Asiatischer Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch und Sprossen Tartar vom Räucherlachs mit Reischip Bunter Quinoasalat mit Schafskäse (Vegan – ohne Schafskäse)</i>	4,5



EAT · DRINK · CELEBRATE

# GENUSSBUFFETS

## VORSPEISEN & SALATE

Italienischer Prosciutto mit gezupfter Burrata, Basilikumpesto, Tomaten und Ruccola

Mediterran marinierte Kichererbsen & Linsen mit Thunfisch und Marktgemüse

Italienische Blattsalate <sup>vegan</sup> / Gurken Tomaten Salat <sup>vegan</sup> / Tzatziki nach Art des Hauses <sup>veggie</sup>

Hausdressing / Kräuter Joghurt / Essig & Öl / Ofenfrisches Gebäck

### □ **KLASSISCH**

#### **SUPPE**

Kräftige Rindsuppe mit bunten Gemüse, Frittaten und Schnittlauch

#### **HAUPTSPEISE**

Knuspriges Backhuhn mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat und Dille

Schweinsmedaillons mit Ingwer-Sesam-Glasur, Limetten Jus und gerösteten Kartoffelwürfel

Teriyaki Lachs mit Mango-Gurken-Salsa und Basmati Reis

Geröstetes Gemüse-Couscous mit Zitrone und Kräutern <sup>vegan</sup>

### □ **BARBECUE**

#### **VOM GRILL**

Halloumi mit Kräutern <sup>veggie</sup>

Saftiges Schweinssteak mit feiner BBQ Glasur

Zart gegrillte Hühnerkeulenfilets

Zanderfilet mit Kräuterbutter

Warmes Pita Brot - wahlweise mit Knoblauch-Kräuter oder Olivenöl-Oregano <sup>veggie</sup>

#### **VOM BUFFET**

Rosmarin Baby Kartoffeln <sup>vegan</sup> / Mediterrane Gemüsepfanne <sup>vegan</sup> / Griechischer Tomatenreis <sup>vegan</sup>

Dips: Spicy Cocktail - Knoblauch - Ketchup - Salsa Rosso <sup>vegan</sup>

## DESSERT

Sommerliches Stracciatella Beeren Tiramisu

Lauwarmer Schokokuchen mit Mango-Maracujaragout und Minze

**KLASSISCH – 53,5 / Person**

**BARBECUE – 51,5 / Person**

*Die Buffetstation befindet sich auf der Eventterrasse mit Blick auf die Neue Donau. Unsere Grillköche bereiten die ausgewählten Speisen frisch für Sie zu. Wir eröffnen das komplette Buffet inkl Vorspeisen, ausgenommen das Dessert, dieses wird später aufgebaut. Die Speisen werden laufend nachgefüllt (1 Std lang), danach kann das Buffet noch max. 1 Std stehen bleiben.*

## ZUSATZ & ALTERNATIVEN

Folgende Speisen können ergänzt oder ausgetauscht werden.

### STARTER

AUFPREIS PRO PERSON

- *Zart rosa Roastbeef mit saisonalen Gemüse und Avocadocreme* 2,4
- *Räucherlachs mit Wasabi Kren und Wakame See gras* 2,6
- *Anti Pasti mit hausgemachten Hummus* <sup>vegan</sup> 2,1
- *Orientalischer Linsensalat* <sup>vegan</sup> *wahlweise mit Schafskäse* <sup>veggie</sup> 2,0
- *Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel / Frittaten* 2,1
- *Cremige Gemüsesuppe nach Saison mit Knoblauchcrou tons* <sup>veggie</sup> 2,1
- *Spanische Gazpacho (kalt)* <sup>vegan</sup> 2,1

### MEHR VOM GRILL

- *Marinierter Tofu / Maiskolben* <sup>vegan</sup> 1,9
- *Rostbratwürstel / Mini Käsekrainer mit Senf* 2,1
- *Cevapcici mit Zwiebelsenf / Putengrillwürstel mit Senf* 2,3
- *Garnelenspieße / Gegrilltes Lachsfilet* 3,3
- *Rumpsteak* 3,9

### WARME KLASSIKER

- *Gebackene Zucchini und Champignons mit hausgemachten Tzatziki* <sup>veggie</sup> 2,1
- *Gnocchi mit würziger Tomatensauce, Ruccola und Grana* <sup>veggie</sup> 2,4
- *Knuspriger Schweinsbraten vom Schopf mit Serviettenknödel und Krautsalat* 3,2
- *Wiener Schnitzel vom SCHWEIN oder KALB mit Kartoffel-Vogerlsalat und Kernöl* 2,9 / 6,2

### SÜSSE EXTRAS

- *Ofenfrisches Strudelduett Apfel & Topfen mit Vanillesauce* 2,0
- *Frische Früchte aufgeschnitten und im Ganzen präsentiert* <sup>vegan</sup> 2,2
- *Chai-Pudding mit frischen Beerenragout* <sup>vegan</sup> / *Kokos Joghurt mit Walnüssen und Früchten* <sup>vegan</sup> 1,8

## FEIERLAUNE BUFFET

FÜR MAX 100 PERSONEN

Unser Feierlaune Buffet kann sehr gut im Stehen gegessen werden und ist perfekt für die lecheren Feiern!

### BURGER STATION

Brioche Bun – Rindfleischpatty mit und ohne Cheddar – Marinierte Jackfruit – Pommes frites  
 Eisbergsalat – Ruccola – Fleischtomaten – Rotkraut – rote Zwiebeln – Jalapenos  
 Spicy Cocktail Dip – Vegane Chili Mayonnaise – Ketchup

### BOWL STATION

Hühnerkeule Teriyaki – Chilli Garnelen – Basmati Reis – Süßkartoffeln  
 Schafskäse – Pesto Mozzarella – Blattspinat – Cocktailtomaten – Gurken – Sojabohnen  
 Teriyaki Sauce – Kräuter Joghurt Dressing – Röstzwiebeln – geröstete Sonnenblumenkerne

### SWEET

Strawberry Cheesecake mit frischen Erdbeeren

### FEIERLAUNE – 49,5 / Person



EAT · DRINK · CELEBRATE

## MITTERNACHTSJAUSE

MIN. 20 PORTIONEN / SORTE:

_____	Ofenfrischer Leberkäse im Semmel	6,5
_____	Würzige Gulaschsuppe mit Gebäck	6,5
_____	Chilli CON Carne mit Gebäck	6,5
_____	Chilli SIN Carne mit Gebäck <sup>vegan</sup>	6,1
_____	Käseliebhaberplatte mit Walnüssen, süßen Chutneys und Weintrauben <sup>vegetarisch</sup>	7,0

## APERITIF

<b>MOBILE BAR</b> mit Vitamin Wasser (Zitrusfrüchte)	PRO GLAS
▫ HIMBEER BOWLE	7,0
▫ SPANISCHE SANGRIA (rot)	7,0
▫ HUGO _ Frizzante . Soda . Minze . Holunder	7,5
▫ MALI _ Frizzante . Soda . Minze . Maracuja	7,5
▫ APEROL SPRITZ _ Frizzante . Soda . Aperol . Orange	8,5
▫ GIN LEMON FRESH _ Gin . Bitter Lemon . Holunder . Zitrone . Minze	9,1

<b>FLASCHENWEISE</b>	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

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 / Soda Holunder / Hausgemachter Eistee / Apfelsaft / Coca Cola / Cola zero
- Spritzer / Sommer Spritzer / Holunder Spritzer
- Flaschenwein BIO Zweigelt – Reinisch / Tattendorf / NÖ
- Ottakringer bio pur vom Fass / Radler / alkoholfreies Bier
- Espresso / Melange / Verlängerter / verschiedene Teesorten

PAUSCHALE pro Person:                      Ø 4 Std – 24,-    Ø 5 Std – 29,-    Ø 6 Std – 33,-    Ø 7 Std – 37,-

PAUSCHALE inkl. Hugo & Aperol Spritz:    Ø 4 Std – 32,-    Ø 5 Std – 39,-    Ø 6 Std – 42,-    Ø 7 Std – 47,-

Ab 24 Uhr werden die Getränke nach Verbrauch verrechnet und auf die Gesamtrechnung gebucht.



EAT · DRINK · CELEBRATE

## 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 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 / Vodka Wellness	7,5

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

Für mitgebrachte Spirituosen Flaschen (max. 1L) verrechnen wir ein Stoppelgeld von 18,- / Flasche. Gläser werden selbstverständlich zur Verfügung gestellt.

---

## SONSTIGES

▫ Tischordnung: Hochtische und Esstische gemischt.	
▫ Indoor - Nichtraucher / Outdoor – Raucher möglich	
▫ GEDECK STANDARD: Bestecktaschen - Tischlampe	inbegriffen
▫ GEDECK FESTLICH: Tischläufer - Stoffservietten - Tischlampe	2,- / Person
▫ Aufpreis Tischtücher	1,- / 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 (Pauschalpreis ab 3 Std – 150,-)	55,- / Std
▫ Die EisBUDE versüsst Ihr Event_ Buchen Sie das Eisrad unter <a href="mailto:hello@eisbude.at">hello@eisbude.at</a> ( <a href="http://www.eisbude.at">www.eisbude.at</a> ) (Durch eine fixe Kooperation ist ein Eiswagen von einem anderen Anbieter nicht gestattet.)	

## SERVICE

- Voraussichtliches Ende der Veranstaltung: \_\_\_\_ Uhr  
(15 min vor Sperrstunde ist Musik- & Service-Stopp)
- Trinkgeld für das Servicepersonal ist nicht im vereinbarten Preis enthalten. Bei Veranstaltungen dieser Art ist ein Trinkgeld von 5% branchenüblich und wird bei Zufriedenheit gerne gegeben.
- 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

Um die folgenden Bereiche Exklusiv zu Nutzen, benötigen wir die angeführte Mindestkonsumation. Eine Raummiete wird nur verrechnet, wenn die Gesamtrechnung unter der Mindestkonsumation liegt. Dieser Differenzbetrag wird dann als Raummiete verbucht.

<b>EVENTBEREICH</b>	Eventraum mit 2 Outdoor Bereichen auf einer Ebene:	<b>MOBILAR</b>
EVENTRAUM	Indoor - große Glasfronten zum öffnen - Tanzfläche - DJ Platz	Esstische (6-12 Personen)
EVENTTERRASSE	Sonnen- und Regengeschützte Terrasse - Buffet & Grillstation	Hochtische mit Hocker
EMPFANGSBEREICH	80 qm Outdoor - Exklusiver Eingang	Mobile Bar & Stehtische
<b>STRANDECKS</b>	Eine Ebene unter dem Eventbereich - Holzterrasse & Strandabschnitt	Esstische mit Sonnenschirmen & Lounge Möbel mit Sonnenschirmen im Sand
<b>RESTAURANT &amp; HAUPTTERRASSE</b>	Indoor - große Glasfront zum öffnen - Barbereich - Kaminofen direkt angeschlossen zum Restaurantbereich - Sonnen- und Regengeschützt	Esstische / Hochtische (6-12 Personen)
<b>VERANDA</b>	Zusätzliche überdachte Terrasse - Sonnen- und Regengeschützt	

## MINDESTKONSUMATION

PAX	MAI - SEPT		OKT - APR	
00 - 89	4.000,-	Eventbereich	3000,-	Eventbereich oder Restaurant
90 - 149	7.500,-	Eventbereich / Stranddecks	6000,-	Eventbereich / Restaurant
150 - 199	15.000,-	Eventbereich / Stranddecks / Restaurant		
200 - 249	20.000,-	Eventbereich / Stranddecks / Restaurant		
250 - 300	25.000,-	Eventbereich / Stranddecks / Restaurant / Veranda		

Sperrstunde ist 3 Uhr früh. An Sonn- und Feiertagen gewähren wir eine Reduktion der Mindestkonsumation von 10%.

Eine Exklusivität der Eventlocation Wake\_up ist ab 17 Uhr und mit einer Mindestkonsumation von € 35.000,- möglich.

(ausgenommen Sonn- und Feiertage & ausgenommen des Wakeboardlifites)



EAT · DRINK · CELEBRATE

# VERTRAGSBEDINGUNGEN

Nach Bestätigung des Termins bitten wir um Unterzeichnung des Vertrages und Rücksendung per Mail, an [event@wakeup.at](mailto:event@wakeup.at).  
Änderungen in der Reservierungsbestätigung können bis spätestens 1 Woche vor der Veranstaltung vorgenommen werden.  
Alle Nebenabreden sind ungültig, sofern Sie nicht schriftlich in der Reservierungsbestätigung enthalten sind.  
Die Personenanzahl benötigen wir spätestens 1 Woche vor der Veranstaltung, ebenfalls per Mail an: [event@wakeup.at](mailto:event@wakeup.at)

## 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 der Rechnung. 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 (Betreff: Name & Datum der Veranstaltung):

Wake Gastro GmbH - Raiffeisenbank Korneuburg \_ IBAN. AT05 3239 5000 0121 7793 \_ BIC. RLNWATWWKOR

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.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung!

Ihr Event-Team vom Wake\_up

Wien, am \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
VERANSTALTER