



EAT · DRINK · CELEBRATE

ANGEBOT HOCHZEIT 26

Da es sich um ein unverbindliches Angebot handelt, wurde noch keine Reservierung getätigt.
Bitte die folgenden Daten ausfüllen:

BRAUT	DATUM
BRÄUTIGAM	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	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

GENUSSBUFFETS

VORSPEISEN & SALATE

Italienischer Prosciutto mit gezupfter Burrata, Basilikumpesto, Tomaten und Ruccola

Mediterran marinierte Kichererbsen & Linsen mit Thunfisch und Marktgemüse

Italienische Blattsalate ^{vegan} / Gurken Tomaten Salat ^{vegan} / Tzatziki nach Art des Hauses ^{veggie}

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 ^{vegan}

□ **BARBECUE**

VOM GRILL

Halloumi mit Kräutern ^{veggie}

Saftiges Schweinssteak mit feiner BBQ Glasur

Zart gegrillte Hühnerkeulenfilets

Zanderfilet mit Kräuterbutter

Warmes Pita Brot - wahlweise mit Knoblauch-Kräuter oder Olivenöl-Oregano ^{veggie}

VOM BUFFET

Rosmarin Baby Kartoffeln ^{vegan} / Mediterrane Gemüsepfanne ^{vegan} / Griechischer Tomatenreis ^{vegan}

Dips: Spicy Cocktail - Knoblauch - Ketchup - Salsa Rosso ^{vegan}

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 ^{vegan} 2,1
- Orientalischer Linsensalat ^{vegan} wahlweise mit Schafskäse ^{veggie} 2,0
- Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel / Frittaten 2,1
- Cremige Gemüsesuppe nach Saison mit Knoblauchcrou tons ^{veggie} 2,1
- Spanische Gazpacho (kalt) ^{vegan} 2,1

MEHR VOM GRILL

- Marinierter Tofu / Maiskolben ^{vegan} 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 ^{veggie} 2,1
- Gnocchi mit würziger Tomatensauce, Ruccola und Grana ^{veggie} 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 ^{vegan} 2,2
- Chai-Pudding mit frischen Beerenragout ^{vegan} / Kokos Joghurt mit Walnüssen und Früchten ^{vegan} 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 ^{vegan}	6,1
_____	Käseliebhaberplatte mit Walnüssen, süßen Chutneys und Weintrauben ^{vegetarisch}	7,0

APERITIF

MOBILE BAR 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

FLASCHENWEISE 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: ∅ 4 Std – 24,- ∅ 5 Std – 29,- ∅ 6 Std – 33,- ∅ 7 Std – 37,-

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

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 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

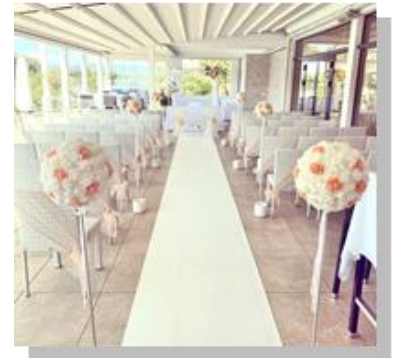
	PRO COCKTAIL
▫ Mojito / Maracuja Mojito / Gin Tonic / Vodka Wellness	7,5

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.

TRAUEN SIE SICH IM WAKE_UP

Ihre Trauung findet auf unserer Sonnen- und Regengeschützten Eventterrasse statt. Von der Terrasse aus hat man einen wunderschönen Blick auf die Neue Donau. Wir können Trauungen für max. 80 Personen durchführen.



- Auf- & Abbau der Bestuhlung (Kinobestuhlung & Hochtische)
- Trauungstisch mit Tischtuch & Tischwäsche für die Hochtische
- Mobile Musikanlage inkl. Mikrofon für die Trauung ist inkludiert.
- Vor der Trauung werden die Getränke, nach Verbrauch, auf die Gesamtrechnung gebucht. Währenddessen wird ein Service-Stopp eingehalten.
- Im Falle von sehr kalten Wetter wäre es möglich die Trauung in den Eventraum zu verlegen.
- Eine Trauung kann nur mit anschließender Tafel bei uns stattfinden.

TRAUUNGSPAUSCHALE - 360,-

Die Dekoration kann nur am Tag der Veranstaltung erfolgen (Uhrzeit nach Absprache). Wir stellen ausgenommen Tischkarten (wie Menükarten und Namenskarten) auf. Bitte um Information, ob ein Tischläufer gebracht wird, bezüglich eindecken.

Für sonstige Zusatzleistungen können wir Ihnen unsere Kooperationspartner (Blumendekoration / Hochzeitstorten / Musik & DJs) weiterempfehlen.



EAT · DRINK · CELEBRATE

SONSTIGES

- Tischordnung: Laut Tischplan
- Indoor - Nichtraucher / Outdoor – Raucher möglich
- FESTLICHES GEDECK VLIES: Tischtuch - Vliesserviette - Tischlampe 2,- / Person
- FESTLICHES GEDECK STOFF: Tischtuch – Stoffserviette - Tischlampe 3,- / 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,-)
- Die EisBUDE versüsst Ihr Event_ Buchen Sie das Eisrad unter hello@eisbude.at (www.eisbude.at)
(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.

EVENTBEREICH	Eventraum mit 2 Outdoor Bereichen auf einer Ebene:	MOBILAR
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
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 / Hochtische (6-12 Personen)

MINDESTKONSUMATION

PAX	MAI - SEPT		OKT - APR	
00 - 89	4.000,-	Eventbereich	3000,-	Eventbereich oder Restaurant
90 - 149	7.500,-	Eventbereich / Stranddecks	6000,-	Eventbereich / Restaurant

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

VERTRAGSBEDINGUNGEN

Nach Bestätigung des Termins bitten wir um Unterzeichnung des Vertrages und Rücksendung per Mail, an 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

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.)



EAT · DRINK · CELEBRATE

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