

**ANGEBOT EVENTS 19**

Da es sich um ein unverbindliches Angebot handelt, wurde noch keine Reservierung getätigt.

FIRMA	DATUM
ANSPRECHPERSON	WOCHENTAG
ADRESSE	EINLASS
PLZ	PAX
TEL	APERITIF
MOBIL	ANSPRACHE
E-MAIL	ESSENSBEGINN
RECHNUNGSADRESSE	AUFBAU
PLZ	MUSIK
UID NR	SONSTIGES
ANLASS	WO

**APERITIF****PAUSCHALE**

MOBILE BAR mit Vitamin Wasser (Hollundersirup und Zitrusfrüchte)

Gemischte Tablettis mit Spritzer, Fassbier, Sodawasser, Apfelsaft gespritzt (sonstige Getränke auf Bestellung)

PRO PERSON

▫ Mango-Ingwer-Bowle	€ 6,75
▫ Prosecco pur / Orange / Hollunder	€ 6,75
▫ Prosecco pur / Hugo / Maracuja	€ 7,25
▫ Prosecco pur / Aperol Spritz / Lychee	€ 7,34

**PROSECCO & SEKT**

PRO FLASCHE

▫ Prosecco Kattus Spumante	€ 26,25
▫ Kattus Secco Róse	€ 26,25
▫ Kattus Sekt Cuvée No 1	€ 27,92
▫ Kattus Sekt Cuvée Rosé	€ 27,92

**KLEINE HÄPPCHEN****BAGUETTE & KÖRNDLBAGUETTE**

MIN. 10 STK / SORTE

..... Ei-Aufstrich mit Schnittlauch - V	€ 1,55
..... Frühlingsaufstrich mit Avocado - V	€ 1,55
..... Beinschinken mit frischen Kren	€ 1,73
..... Chorizo auf würzigen Paprikaaufstrich	€ 1,73
..... Thunfisch-Aufstrich mit roten Zwiebeln	€ 2,00
..... Räucherlachstartar mit Krenaufstrich und Gurkensticks	€ 2,19

**MINI WRAPS**

MIN. 20 STK / SORTE

..... Thunfisch und rote Zwiebeln	€ 2,19
..... Curry Huhn	€ 2,19
..... Räucherlachs und Gurke	€ 2,37

**FINGERFOOD**

MIN. 20 STK / SORTE

.... Feta-Spießchen mit Gurke und Olive - V	€ 1,37
.... Caprese-Spießchen mit Basilikum-Pesto - V	€ 1,37
.... Fallafel mit Hummus - V	€ 1,55
.... Chilli-Fleischbällchen mit Gurkerl	€ 1,55
.... Würstel im Käse-Thymian-Blätterteig	€ 1,55
.... Dattel im Speckmantel	€ 1,55
.... Glasnudelsalat mit Rindfleisch im Glas	€ 2,00
.... Crispy Shrimp Balls mit Sweet-Chilli-Sauce	€ 1,82
.... Lachsrollchen mit Wasabicreme	€ 2,00
.... Grünes Lachstartar im Glas mit Brotchip	€ 2,19

**GRILLBUFFET****VORSPEISEN**

AUFPREIS

Ruccola mit bunten Blattsalaten, wahlweise mit:

Mozzarellabällchen mit Cocktailtomaten und Basilikumpesto – V

Italienischer Prosciutto mit Honigmelone

- *Roastbeef zart Rosa mit frisch gehobelten Grana und Senfsauce* 1,4
- *Marinierte Garnelen mit Chilli und Koriander* 1,6
- *Duett vom Räucherlachs mit Wakame Seegras* 1,8

Gemischter Rohkostsalat, wahlweise mit:

Thunfisch nach Artgerechten Fischfang mit Couscous

- *Schafskäsewürfel mit Oliven und roten Zwiebeln – V* 1,0
- *Quinoa mit Avocado und getrockneten Tomaten – V* 1,2
- *Rindfleisch mit Kernöl und roten Zwiebeln* 1,2

Dressings: Balsamico, Homestyle Senf, Kernöl, Mango

Tzatziki nach Art des Hauses - V

Hummus mit Olivenöl - V

Ofenfrisches Baguette &amp; Körndlbaguette

**VOM TEPANYAKI + LAVASTEINGRILL**

Halloumi - V

Schweinssteak

Kleine Rostbratwürstel

Ausgelöste Hühnerkeulen

- *Marinierter Tofu – V* 1,2
- *Cevapcici mit Zwiebelnsenf* 1,4
- *Mini Bio Käsekrainer* 1,6
- *Bio Curry Bratwürstel* 1,6
- *Rumpsteak* 2,4
- *Zanderfilet* 2,4
- *Garnelenspieß* 2,8
- *Lachsfilet* 3,2

**WARME SPEISEN**

Baby Ofenkartoffeln in Salzkruste - V

Maiskolben mit Kräuterbutter – V

Variation aus verschiedenen Grillsaucen und Jalapeno Senf

- *Spinat-Schafskäsestrudel mit Schnittlauchrahm – V* 1,2
- *Wokgemüse mit Basmati Reis – V* 1,4
- *Mediterrane Gemüsepfanne mit Bratkartoffeln – V* 1,4
- *Gefüllte Tortellini mit würziger Tomatensauce, Ruccola und Grana – V* 1,6
- *Gebackene Wiener Schnitzel vom Schwein mit Kartoffel-Gurkensalat* 2,2
- *Griechischer Gyros mit frischen Zutaten zum selber füllen* 2,4

**DESSERT**

Im Gläschen servierte Vanille-Topfencreme mit Fruchtpüree nach Saison

Reise durch die Schokoladenfabrik - cremig und flaumig

- *Allerlei Früchte im Ganzen und aufgeschnitten präsentiert* 1,7
- *Waffelstation mit Früchten und einer Auswahl an Schokosaucen & Sirupen nach Art des Hauses* 2,1
- *Käseliebhaberplatte mit Walnüssen, süßen Chutneys und Weintrauben* 2,4

**BUFFETPREIS PRO PERSON - € 28,0**

Das Buffet kann mit weiteren Speisen ergänzt werden, die Preise dafür sind jeweils rechts angeführt.

Das Vorspeisenbuffet sowie die Grillstation werden gemeinsam eröffnet. Die Speisen werden laufend frisch zubereitet und nachgefüllt (1 Stunde lang).  
Danach kann das Buffet für max. eine weitere Stunde stehen bleiben.

**MITTERNACHTSJAUSE**

MIN. 20 PORTIONEN / SORTE:

..... Käsevariation mit Apfel-Chutney, Weintrauben, Nüsse und Körndlbrot - V	€ 4,00
..... Kleines Gemüsecurry mit Kartoffeln - V	€ 4,46
..... Gulaschsuppe mit Gebäck	€ 4,46
..... Chilli con Carne mit Gebäck	€ 4,46
..... Sacherwürstel mit Senf, Kren und Gebäck	€ 4,73

**GETRÄNKEPAUSCHALE**

UNBEGRENZTE KONSUMATION - START \_\_\_\_ UHR:

## AM TISCH EINGESTELLT:

- Sodawasser, Eiswasser
- Schankwein Grüner Veltliner

## AUF BESTELLUNG:

- Soda Zitrone - Himbeer - Holler
- Orangensaft, Apfelsaft, Coca Cola, Cola light, Cola Zero
- Spritzer, Sommer Spritzer, Holler Spritzer
- Schankwein Zweigelt
- Zipfer Bier vom Fass, Radler, alkoholfreies Bier
- Espresso, Melange, Verlängerter, Tee

Pauschale pro Person für:            o 4 Stunden - € 14,00            o 5 Stunden - € 16,67            o 6 Stunden - € 20,0

Pauschale pro Person für jede angefangene Stunde ab 24 Uhr - € 4,00

*Ab 24 Uhr wird jede angefangene Stunde durchgezählt und es wird nur nach anwesenden Personen verrechnet.***SONSTIGE GETRÄNKE**

## FLASCHENWEINE

PRO FLASCHE

▪ Sauvignon Blanc - Nekrep . Gamlitz / Süd Stmk	€ 13,5
▪ Wiener Gemischter Satz DAC - Mayer am Pfarrplatz . Wien	€ 13,5
▪ Zweigelt (bio) - Reinisch . Tattendorf / NÖ	€ 12,6
▪ Cuvee Classic - Gsellmann . Neusiedlersee / Bgld	€ 12,9

*Gerne können wir Ihnen weitere Weine aus unserem Sortiment anbieten.*

## SPIRITUOSEN

▪ Aperol 1 L Flasche (inkl. Orange)	€ 35,0
▪ Finlandia Wodka 0,75 l	€ 50,0
▪ Havanna Rum 0,75 l	€ 50,0
▪ Gibson Gin 0,75 l	€ 50,0

## COCKTAIL AKTION

PRO COCKTAIL

▪ Caipirinha, Caipirovska, Gin Tonic oder Cuba Libre	€ 5,0
--	-------

**SERVICE**

- Eventraum - Nichtraucher / Eventterrasse - Raucher
- Ab 24 Uhr wird eine Überstundenpauschale von € 75,0 pro Stunde verrechnet.
- Ende der Veranstaltung: \_\_\_\_ Uhr (Sperrstunde ist 3 Uhr früh / Musik- & Service-Stopp ist 2:45 Uhr)
- Die angeführten Speisen und Getränke werden auf eine Sammelrechnung gebucht.  
Sonstige Getränke:            o werden vom VA übernommen            o oder als Einzelzahler abgerechnet

## SONSTIGES

- INDOOR können wir Ihnen ein festliches Gedeck mit Tischtuch, Kerzenhalter und Vlieserviette für € 1,50 / Person anbieten. Unser Standardgedeck mit Tischläufer, Besteckbehälter und Kerzen ist kostenlos.
- Für die Benutzung der Tonanlage inkl. 1 Funkmikrofon, LED-Säulenbeleuchtung verrechnen eine Pauschale von € 175,-
- Einen Tageslicht-Beamer (5000 Lumen – HDMI Anschluss) stellen wir für eine Pauschale von € 125,- zur Verfügung.
- Fotobox4rent – die Fotobox für Ihr Event – Anfragen unter [office@fotobox4rent.at](mailto:office@fotobox4rent.at)  
*Eine Fotobox von einem anderen Anbieter ist leider nicht gestattet.*

## BEREICHE

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

*Eventraum mit 2 Aussenbereichen auf einer Ebene:*

*max. SITZPLÄTZE:*

EMPFANGSBEREICH	<i>80 qm Outdoor - Exklusiver Eingang – Mobile Bar</i> MOBILAR: Stehtische	
EVENTTERRASSE	<i>Sonnen- und Regengeschützte Terrasse – Buffet &amp; Grillstation</i> MOBILAR: Hochtische mit Hocker (Esstische)	50
EVENTRAUM	<i>Raum mit großen Glasfronten zum öffnen – Tanzfläche – DJ Platz</i> MOBILAR: Esstische (6-12 Personen) (Stehtische)	120

### ZUSÄTZLICHE BEREICHE

STRANDDECKS	<i>Eine Ebene unter dem Eventbereich - Holzterrasse &amp; Strandabschnitt</i> MOBILAR: Esstische mit Sonnenschirmen Lounge Möbel mit Sonnenschirmen im Sand	60 30
RESTAURANT	<i>Raum mit großer Glasfront – Barbereich – Kaminofen</i> MOBILAR: Esstische (4-12 Personen) (Stehtische) <i>Hauptterrasse direkt angeschlossen – Sonnen- und Regengeschützt</i> MOBILAR: Esstische (4-12 Personen)	50 80

### MINDESTKONSUMATION

JUN – AUG

MAI + SEPT

OKT – APR

### EVENTBEREICH

€ 4.000,-

€ 3.500,-

€ 3.000,-

### STRANDDECKS

€ 3.000,-

€ 2.500,-

-

### RESTAURANT

€ 5.000,-

€ 4.000,-

€ 2.500,-

*Die Mindestkonsumation ist in Brutto angegeben, da diese eine MwSt. von 10% und 20% enthält.*

*Wenn 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.

### I. ZAHLUNG

Sämtliche Preise verstehen sich **EXKLUSIVE** der gesetzlichen Steuern.

Trinkgeld zum Ausdruck Ihrer Zufriedenheit für unser Servicepersonal ist hierbei nicht berücksichtigt.

Als Minimum-Personenanzahl werden ..... Vollzahler fixiert, darüber hinausgehend nach tatsächlich Anwesenden verrechnet.  
*Die Personenanzahl benötigen wir 1 Woche vor der Veranstaltung.*

#### ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN:

Firmenkunden: Überweisung nach Rechnungslegung möglich.

*Bitte beachten Sie, dass bei Zahlung mit CC (Visa oder Mastercard) zusätzlich zum Gesamtpreis ein Entgelt in Höhe von 1,5% anfällt. Diese Gebühr kann nicht gesondert ausgewiesen werden!*

### II. ANZAHLUNG

Bei Bestätigung der Reservierung wird eine Anzahlung in Höhe von € ..... (20% von der Mindestkonsumation) benötigt.

Die Zahlung hat binnen 14 Tagen auf folgendes Konto zu erfolgen:

Wake Gastro GmbH - Raiffeisen Bank Neusiedl – IBAN: AT20 3300 0000 0206 6546 – BIC: RLBBAT2E

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 DIE Gastronomie 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.

**Bitte retournieren Sie diese Bestätigung unterschrieben bis spätestens \_\_\_\_\_ per Mail an [office@wakeup.at](mailto:office@wakeup.at).  
Erst danach gilt die Reservierung als verbindlich und bestätigt.**

Mit freundlichen Grüßen  
Sinja Machek  
Wake Gastro GmbH

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

\_\_\_\_\_  
VERANSTALTER