

ANGEBOT HOCHZEIT 19

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

BRAUT

MOBIL

E-MAIL

BRÄUTIGAM

MOBIL

E-MAIL

ADRESSE

PLZ

ANLASS

WO

DATUM

WOCHENTAG

UHRZEIT

PAX

APERITIF

ESSENSGEGINN

DEKORATION

TRAUUNG

MUSIK

SONSTIGES

TRAUUNG

EVENTTERRASSE

Trauungspauschale - € 220,-

- Trauung für max. 90 Personen
- Kinobestuhlung (weiße Rattanstühlen) und Hochtische mit Blick auf die Neue Donau
- Standesbeamter Tisch mit weißen Tischtuch (Standmikrofon auf Anfrage - € 35,-)
- Sonnen- und Regengeschützter Bereich

- Vor der Trauung werden die Getränke nach Verbrauch verrechnet.
- Während der Trauung wird ein Service-Stopp eingehalten.
- Bei Schlechtwetter findet die Trauung im Eventraum statt. Wenn die Trauung, nach Absprache, nicht auf der Terrasse hergerichtet wird, wird auch keine Trauungspauschale verrechnet.
- Eine Trauung kann nur mit anschließender Tafel bei uns stattfinden.

APERITIF

PAUSCHALE

MOBILE BAR mit Vitamin Wasser (Hollundersirup und Zitrusfrüchte)

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

PRO PERSON

- | | |
|---|-------|
| ▫ Mango-Ingwer-Bowle | € 8,1 |
| ▫ Prosecco pur / Orange / Hollunder | € 8,1 |
| ▫ Prosecco pur / Hugo / Maracuja | € 8,7 |
| ▫ Prosecco pur / Aperol Spritz / Lychee | € 8,8 |

PROSECCO & SEKT

PRO FLASCHE

- | | |
|----------------------------|--------|
| ▫ Prosecco Kattus Spumante | € 31,5 |
| ▫ Kattus Secco Róse | € 31,5 |
| ▫ Kattus Sekt Cuvée No 1 | € 33,5 |
| ▫ Kattus Sekt Cuvée Rosé | € 33,5 |

KLEINE HÄPPCHEN

BAGUETTE & KÖRNDLBAGUETTE

MIN. 10 STK/SORTE

..... Ei-Aufstrich mit Schnittlauch - V	€ 1,70
..... Frühlingsaufstrich mit Avocado - V	€ 1,70
..... Beinschinken mit frischen Kren	€ 1,90
..... Chorizo auf würzigen Paprikaaufstrich	€ 1,90
..... Thunfisch-Aufstrich mit roten Zwiebeln	€ 2,20
..... Räucherlachstartar mit Krenaufstrich und Gurkensticks	€ 2,40

MINI WRAPS

MIN. 20 STK/SORTE

..... Thunfisch und rote Zwiebeln	€ 2,40
..... Curry Huhn	€ 2,40
..... Räucherlachs und Gurke	€ 2,60

FINGERFOOD

MIN. 20 STK/SORTE

.... Feta-Spießchen mit Gurke und Olive - V	€ 1,50
.... Caprese-Spießchen mit Basilikum-Pesto - V	€ 1,50
.... Fallafel mit Hummus - V	€ 1,70
..... Chilli-Fleischbällchen mit Gurkerl	€ 1,70
..... Würstel im Käse-Thymian-Blätterteig	€ 1,70
..... Dattel im Speckmantel	€ 1,70
..... Glasnudelsalat mit Rindfleisch im Glas	€ 2,20
..... Crispy Shrimp Balls mit Sweet-Chilli-Sauce	€ 2,00
..... Lachsrollchen mit Wasabi-Creme	€ 2,20
..... Grünes Lachstartar im Glas mit Brotchip	€ 2,40

BREZELSTATION

PREIS PRO PERSON

▪ Ofenfrische Laugenbrezel mit verschiedenen hausgemachten Aufstrichen	€ 5,2
▪ Weißwurst mit süßen Senf	Aufpreis € 3,4

□ BUFFET classic

VORSPEISENVARIATION SERVIERT:

- Prosciutto-Melonen Schiffchen
- Grünes Lachstartar mit roten Zwiebeln und Kresse
- Mozzarellaabällchen und Tomaten mit Basilikumpesto
- Ofenfrisches Baguette & Körndlbaguette

BUFFET

- Knackiger Rohkostsalat mit Senfdressing
- Italienische Blattsalate mit Balsamico-Dressing
- Kartoffel-Vogelersalat mit Kernöl
- Vegetarische Tortellini mit würziger Tomatensauce, Ruccola und Grana
- Gebackene Hühnerbrust, gefüllt mit Mozzarella, Pesto und Jungzwiebel
- Gebratener Schopfbraten im Natursaft mit hausgemachten Kroketten
- Altwiener Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce und Apfelkren
- Gegrilltes Barschfilet auf Tomaten-Risotto mit Chili-Basilikumbutter
- Marillen-Grießflammerie im Glas
- Schokoladenmousse mit Krokant und Erdbeercreme im Glas
- Frische Fruchtvariation geschnitten und im Ganzen

Preis pro Person € 34,5

□ BUFFET exklusiv

VORSPEISENVARIATION SERVIERT:

- Roastbeef zart Rosa mit Senfsauce und roten Zwiebeln
- Marnierter Octopus mit Limetten-Vinaigrette
- Bunte Gemüseterrine mit Vogerlsalat
- Ofenfrisches Baguette und Körndlbaguette

BUFFET

- Knackiger Rohkostsalat mit Senfdressing
- Italienische Blattsalate mit Balsamico-Dressing
- Kartoffel-Vogerlsalat mit Kernöl

- Spinat-Schafskäsestrudel mit Schnittlauchrahm
- Gebratene Hühnerbrust gefüllt mit Tomaten-Basilikum Pesto dazu Kräuternudeln
- Im Ofen gebratener Schweinslungenbraten mit Wasabi-Kartoffelpüree
- Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln
- Gegrilltes Zanderfilet auf Zucchini Gemüse mit Salzkartoffeln

- Nougatmousse mit Mangocreame im Glas
- Kokos Panna Cotta mit Granatapfel im Glas
- Käsevariation mit Apfel-Chutney, Weintrauben, Nüsse und Körndlbrot

Preis pro Person € 37,5

□ BUFFET grill

VORSPEISENVARIATION SERVIERT

- Carpaccio vom Rind mit Ruccola und Parmesan
- Marinierte Shrimps in Mango-Tamarindo
- Cremiger Schafskäse mit Avocado und Feigen
- Ofenfrisches Baguette und Körndlbaguette

VOM TEPANYAKI & LAVASTEINGRILL

- Rumpsteak - Schweinssteak
- Lachsfilet – Garnelenspieß - Haloumi
- Spicy Cocktail-Dip, Knoblauch-Dip, Ketchup

BUFFET

- Tzatziki
- Knackiger Rohkostsalat mit Senfdressing
- Kartoffel-Vogerlsalat und Kernöl
- Italienische Blattsalate mit Balsamico-Dressing
- Baby Ofenkartoffel mit Salzkruste
- Wok Gemüse mit Basmati Reis
- Knusprig gebackene Hühnerschnitzel

- Mohn-Joghurtmousse mit Passionsfrucht im Glas
- Brownies mit marinierten Himbeeren und Vanillesauce
- Frische Fruchtvariation geschnitten und im Ganzen

Preis pro Person € 40,8

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.

Speisen können ausgetauscht werden - Auf Wunsch erstellen wir Ihnen ein Buffet nach Ihren Vorstellungen.

MITTERNACHTSJAUSE

MIN. 20 PORTIONEN / SORTE:

..... Käsevariation mit Apfel-Chutney, Weintrauben, Nüsse und Körndlbrot - V	€ 4,4
..... Kleines Gemüsecurry mit Kartoffeln - V	€ 4,9
..... Gulaschsuppe mit Gebäck	€ 4,9
..... Chilli con Carne mit Gebäck	€ 4,9
..... Sacherwürstel mit Senf, Kren und Gebäck	€ 5,2

GETRÄNKEPAUSCHALE

UNBEGRENZTE KONSUMATION - START ____ UHR:

AM TISCH EINGESTELLT:

- Sodawasser, Eiswasser
- Hauswein Grüner Veltliner

AUF BESTELLUNG:

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

Pauschale pro Person für: o 5 Stunden - € 20,0 o 6 Stunden - € 24,0 o 7 Stunden - € 28,0

Pauschale pro Person für jede angefangene Stunde ab 24 Uhr - € 4,8

Ab 24 Uhr wird jede angefangene Stunde durchgezählt und es wird nur nach anwesenden Personen verrechnet. Gerne können wir Ihnen auch Flaschenweine aus unserem Sortiment anbieten Eine halbe Stunde wird mit € 2 Aufpreis 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 1,0 l (inkl. Orangenscheiben)	€ 42,0
▪ Finlandia Wodka 0,75 l	€ 60,0
▪ Havana Rum 3 y 0,75 l	€ 60,0
▪ Gibson Gin 0,75 l	€ 60,0

COCKTAIL AKTION

PRO COCKTAIL

▪ Caipirinha, Caipirovska, Gin Tonic oder Cuba Libre	€ 6,0
--	-------

SERVICE

- Eventraum - Nichtraucher / Außenbereiche – Auf Wunsch Raucher
- Ab 24 Uhr wird eine Überstundenpauschale von € 90,0 pro Stunde verrechnet.
- **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 angeführten Speisen und Getränke werden auf eine Sammelrechnung gebucht.
- Sonstige Getränke: - werden vom VA übernommen oder sind - als Einzelzahler zu verrechnen
- Voraussichtliches Ende der Veranstaltung: _____ Uhr (Sperrstunde ist 3 Uhr früh / Musik- & Service-Stopp ist 2:45 Uhr)

ZUSATZLEISTUNGEN

- Für ein festliches Gedeck mit weißem Tischtuch und gläsernen Kerzenhalter verrechnen wir - pro Person - mit:
 - € 1,8 - Vliesserviette weiß
 - € 1,8 - Vliesserviette creme
 - € 2,8 - Stoffserviette weiß
- Im Falle von mitgebrachten Torten bzw. Mehlspeisen verrechnen wir ein Tortengedeck von € 1,5 pro Person.
- Für die Benutzung unserer Tonanlage inkl. Mikrofon verrechnen wir eine Pauschale von € 155,0.
- Für eine Säulenbeleuchtung, mit LED-Bodenspots, verschiedene Farben möglich, verrechnen wir € 55,0
- Einen Tageslicht-Beamer (5000 Lumen – HDMI Anschluss) stellen wir gerne für € 30 / Std zur Verfügung.

SONSTIGES

- 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.
- Fotobox4rent – die Fotobox für Ihre Hochzeit – Anfragen unter office@fotobox4rent.at. Eine Fotobox von einem anderen Anbieter ist leider nicht gestattet.
- Es ist eine max. 2-Mann Band als Livemusik im Eventbereich möglich.

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:

EMPFANGSBEREICH

80 qm - exklusiver Eingang – Mobiler Bar & Stehtische

EVENTTERRASSE

120 qm – überdacht – Buffetstation – Hochtische & Hocker - Trauung

EVENTRAUM

Hochzeitsaufstellung mit Brauttafel und Tanzfläche – max. 90 Sitzplätze

MINDESTKONSUMATION	EVENTBEREICH	RESTAURANT	max. Personen
JUN – AUG	€ 4.000,-	-	90
MAI + SEPT	€ 3.500,-	-	90
OKT – APR	€ 3.000,-	€ 2.500,-	150



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 inklusive der gesetzlichen Steuern.

Als Minimumanzahl werden **die Personen laut Tischplan** fixiert, darüber hinausgehend nach tatsächlich Anwesenden verrechnet. Der Tischplan wird elektronisch spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung benötigt.

Kinder vom 4. bis zum vollendeten 11. Lebensjahr erhalten 50 % auf das Buffet und die Getränkepauschale.

ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN:

Barzahlung direkt nach der Veranstaltung oder bei Abholung der Sachen.

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 € 800,- (20% des vorläufigen Gesamtbetrages) benötigt.

Die Anzahlung 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.

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. Erst danach gilt die Reservierung als verbindlich und bestätigt.

Mit freundlichen Grüßen
Sinja Machek / Sabrina Weszelak
Wake Gastro GmbH

Wien, am _____

UNTERSCHRIFT VERANSTALTER