



EAT · DRINK · CELEBRATE

ANGEBOT WINTER 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
UID NR	WO
ANLASS	ZUSÄTZLICH

APERITIF

Auf unserer stimmungsvollen Terrasse, mit Blick auf die Neue Donau, finden Sie Platz auf unseren Hochtischen oder unseren Lounge Möbel mit Kuschedecken 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.

PUNSCHPAKET	PRO PERSON / STD
▫ Hausgemachter Punsch / Glühwein / Alkoholfreier Punsch	7,8
▫ Knusprige Bratkartoffeln	4,2
▫ Ofenfrische Maroni & Bratkartoffeln	6,5
▫ Omas Weihnachtskekse	4,5
PROSECCO & SEKT	PRO GLAS
▫ Hugo Prosecco / Soda / Holunder / Limette / Minze	7,5
▫ Aperol Spritz Prosecco / Soda / Aperol / Orange	8,5
FLASCHENWEISE	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

COUVERTGEDECK

Festlich eingedeckter Tisch mit Tischläufer, Stoffservietten & Tischlampe

Eingestellt am Tisch:

Ofenfrisches Gebäck mit zweierlei Aufstrichen

PREIS PRO PERSON - 3,5

- Aufpreis Tischtücher: 1,- pro Person
- Aufpreis Weihnachtliche Tischdekoration: 1,- pro Person

BUFFET

Unser Buffet bietet eine vielfältige Auswahl – gerne passen wir es Ihren Wünschen an.

START IN DEN ABEND

Mariniertes Rindfleisch in Soja-Ingwer-Orange mit gerösteten Sesam und Jungzwiebeln

Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse, Walnüssen und Blattspinat

Veganer Linsensalat mit Wurzelgemüse und Senf-Vinaigrette

FEINE SUPPENKREATIONEN

Klare Rinderboullion mit Frittaten und frischen Kräutern

Cremige Paprika-Kokos-Suppe mit Süßkartoffelchips ^{vegan}

UNSERE KLASSIKER

Schweinsrücken mit Kräuter-Zitronenmantel und Apfel-Cider-Jus dazu Kartoffel-Sellerie-Stampf

Backhendl in Kürbiskernpanade dazu Vogerlsalat mit Kürbiskernöl, Birnenspalten und Kartoffeln

Ofenlachs mit Senf-Dillkruste auf Fenchel-Orangen-Gemüse

Vegane Wirsingroulade mit Qinoa und Wurzelgemüse dazu Apfel-Rotkraut

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Karmellierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschkenröster

Hausgemachtes Lebkuchen-Tiramisu mit marninierte Beeren

PREIS PRO PERSON - 59,-

PREIS PRO PERSON (ohne Vorspeise) - 51,-



MIN. 20 PORTIONEN / SORTE:

_____	Ofenfrischer Leberkäse im Semmerl	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

UNBEGRENZTE KONSUMATION - VON BIS 24:00 Uhr

- Sodawasser / Eiswasser / Schankwein Grüner Veltliner - Schuckert / Poysdorf / NÖ

- 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 – 44,- Ø 7 Std – 49,-

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

FLASCHENWEINE

PRO FLASCHE

▫	Sauvignon Blanc - Seltanhammer . Paasdorf / Weinviertel NÖ	24,0
▫	Wiener Gemischter Satz DAC Bio – Christ / Wien	24,0
▫	Rosé Flow – Preiß / Niederösterreich Traisental	24,0
▫	Cuvee Good Times – Schuller / Bgld	24,0

Gerne können wir Ihnen weitere Flaschenweine aus unserem Sortiment anbieten.

□	Aperol 1 L (inkl. Orangenscheiben)	55,0
□	Absolut Vodka 0,7 l	80,0
□	Havanna Rum 3 y 0,7 l	80,0
□	Beefeater Gin 0,7 l	80,0
□	Hendricks Gin 0,7 l	95,0



EAT · DRINK · CELEBRATE
PRO COCKTAIL

COCKTAILS

- Gin Tonic / Moskow Mule / 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

- Hintergrundmusik (Chillout & Lounge Musik) inbegriffen
- Funk-Handmikrofon inbegriffen
- 3 Outdoor Decken-Heizstrahler 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,-)
- Feuerstelle für den ganzen Abend 125,-
- Feuerstrahler für den ganzen Abend 35,- /Strahler
- Mieten Sie unsere Eisstockbahn für Ihre Gäste! 65,- /30 min
EISSTOCKSCHIESSEN auf der Terrasse (Nov-Jän) (Pauschalpreis ab 2,5 Std – 325,-)

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



EAT · DRINK · CELEBRATE

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
STRANDDECKS	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)
VERANDA	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 Wakeboardliftes)				



EAT · DRINK · CELEBRATE

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.)

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