



HOTEL IMPERIAL
VIENNA

THE
LUXURY
COLLECTION



FESTIVE SEASON

2017/18



HOTEL IMPERIAL
VIENNA

THE
LUXURY
COLLECTION

HOTEL IMPERIAL
A LUXURY COLLECTION HOTEL
KÄRNTNER RING 16, 1015 WIEN, ÖSTERREICH
T: +43 1 501 10 0
WWW.IMPERIALVIENNA.COM

FOLLOW US



#imperialvienna

ALLGEMEINE INFORMATION

Alle Preise sind in € (Euro) angegeben und gelten
pro Person inkl. Steuern und Service.
Kinder bis 6 Jahre sind kostenfrei, von 6 - 12 Jahren 50% Reduktion.
Die Allergenkennzeichnung der Menüs wird vor Ort ausgewiesen.

GENERAL INFORMATION

All prices are quoted in € (Euro) and are per person
including taxes and service charges.
Children up to 6 years are free of charge, from 6 - 12 years 50% reduction.
Allergen information provided before the meals.

LIEBE GÄSTE UND FREUNDE DES HOTEL IMPERIAL

wir freuen uns, Ihnen anbei unsere exklusiven Weihnachts- und Neujahrsangebote sowie die Wiener Ballsaison präsentieren zu dürfen. Genießen Sie die Festtage in unseren einzigartigen Palais-Räumlichkeiten mit exquisiten kulinarischen Kreationen von Chef de Cuisine Rupert Schnait und Sous Chef Stefan Speiser. Sehr gerne unterbreitet Ihnen unser Bankett Team Ihr persönliches Angebot.

Das Team des Hotel Imperial wünscht Ihnen und Ihrer Familie Frohe Weihnachten und ein gesundes, friedvolles Neues Jahr.

DEAR GUESTS AND FRIENDS OF THE HOTEL IMPERIAL

It is our pleasure to present our exclusive Christmas & New Year programs as well as the Viennese Ball Season. Enjoy the holiday season in our unique palatial locations with exquisite culinary creations by Executive Chef Rupert Schnait and Sous-Chef Stefan Speiser. Our Banquet Team is pleased to arrange your individual program.

The Hotel Imperial Team wishes you and your family a Merry Christmas and Peaceful New Year.



NOËL IMPERIAL – IHRE WEIHNACHTSFEIER 2017

Das Ambiente der historischen Veranstaltungsräumlichkeiten an der ersten Adresse Wiens ist der glanzvolle Rahmen für Ihr Weihnachtsfest.

Der Aperitif besteht aus Punsch, Imperial Cuvée & frisch gerösteten Maroni – ab 50 Gästen laden wir Sie auch gerne ein, diesen in unserer renommierten Royal Suite* einzunehmen.

Unser Executive Chef Rupert Schnait serviert für Sie ein weihnachtlich inspiriertes Menü oder ein auf Ihre Bedürfnisse abgestimmtes Imperiales Buffet, begleitet von Weinen österreichischer Winzer, Bier & alkoholfreien Getränken (unlimitiert bis Mitternacht).

CHRISTMAS CELEBRATION 2017

The historical event locations' ambience at Vienna's most prestigious address is the glamorous setting for your Christmas celebration.

Our aperitif: hot punch, Imperial Cuvée & freshly roasted chestnuts. If you are a party of 50 or more, we also offer our aperitif at our renowned Royal Suite*.

Our Executive Chef Rupert Schnait dishes up a Christmas Menu or an Imperial Buffet customized to your wishes, with corresponding wines of Austrian vintners, beer & non-alcoholic beverages (unlimited until midnight).

MENÜ · MENU

Oktopus-Carpaccio mit mariniertes Lachsforelle
auf Passe-Pierre-Algen in Limetten-Creme fraiche

Octopus Carpaccio with Marinated Salmon Trout
on Passe-Pierre Seaweed in Lime-Crème Fraiche



Hummercremesuppe mit Armagnac

Lobster Cream Soup with Armagnac



Beiriedschnitte in der Kräuterkruste mit Portweinschalotten
gebratene Pilze, Schmorgemüse und Erdäpfel-Dauphine

Sirloin Steak in Herb Crust with Port Wine Shallots
Roasted Mushrooms, Braised Vegetables and Potato Dauphinoise



Edelbitter-Nougat-Mousse
mit Gewürzapfel und Zimteis

Dark Chocolate-Nougat Mousse
with Spiced Apple and Cinnamon Ice Cream



Weihnachtsbäckerei

Christmas Cookies

Ab 50 Gästen servieren wir Ihnen des Weiteren
als süßen Abschluss eine mit Ihrem Firmenlogo
dekorierte Imperial Torte.

For a party of 50 or more we will serve our
Imperial Torte decorated with your company logo
as a sweet finale.

Menü ab 20 Personen / Buffet ab 50 Personen
*Royal Suite Empfang nach Verfügbarkeit

Menu for 20 persons or more/ Buffet for 50 persons or more
*Royal Suite Reception subject to availability

AB € 125

FROM € 125

RESERVIERUNG / RESERVATION
TEL. + 43 1 501 10 - 434
GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

26.11. & 3., 10., 17.12.2017

ADVENT BRUNCH
IMPERIALE FESTSÄLE

**SONNTAG, 26. NOVEMBER,
3., 10. & 17. DEZEMBER 2017
VON 11:30 BIS 14:30 UHR**

Genießen Sie im Kreise Ihrer Liebsten die
prachtvolle Atmosphäre unserer Festsäle
und erleben Sie ein imperiales Adventbuffet,
untermalt von weihnachtlicher Livemusik.

ADVENT BRUNCH
IMPERIAL FESTIVE HALLS

**SUNDAY, NOVEMBER 26 &
DECEMBER 3, 10 AND 17, 2017
FROM 11:30 A.M. TO 2:30 P.M.**

Enjoy the magnificent atmosphere of our
festive halls with your family and friends
and savour an Imperial Advent Brunch
accompanied with live Christmas music.

€ 89 € 89

RESERVIERUNG / RESERVATION
TEL. +43 1 501 10 - 434
GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

24.12.2017



WEIHNACHTSABEND

IMPERIALE FESTSÄLE & RESTAURANT OPUS

SONNTAG, 24. DEZEMBER 2017

CHRISTMAS EVE

IMPERIAL FESTIVE HALLS & RESTAURANT OPUS

SUNDAY, DECEMBER 24, 2017

WEIHNACHTSKONZERT

17:00 Uhr Champagnerempfang
17:30 Festliches Weihnachtskonzert in der
imperialen Hotelhalle

CHRISTMAS CONCERT

5:00 p.m. Champagne Reception
5:30 p.m. Festive Christmas concert
in the hotel lobby

WEIHNACHTSMENÜ

AB 18:00 UHR

CHRISTMAS DINNER

FROM 6:00 P.M.

Amuse bouche

Amuse Bouche



Carpaccio und Angeräuchertes von der Lachsforelle
Passe-Pierre-Algen, Salzmandarine

Carpaccio and Smoked Salmon Trout
Passe-Pierre Seaweed, Salted Tangerine



Steinbutt & Schwarzer Trüffel
Sellerie, Haselnuss

Turbot & Black Truffle
Celery, Hazelnut



Hirschkalbsmedaillon
Topinambur, Wirsing, Birne

Venison Medallion
Jerusalem Artichoke, Savoy Cabbage, Pear



Valrhôna „Guanaja“ 70 %
Gewürzorange und Tahiti-Vanille

Valrhôna “Guanaja” 70 %
Spiced Orange and Tahiti Vanilla



Weihnachtsbäckerei

Christmas Cookies

Um diesem Abend eine familiäre Note verleihen zu können,
bitten wir um Ihre Reservierungen zwischen 18:00 und 19:00 Uhr.

To lend this evening a touch of familiarity, we kindly ask
for your reservation between 6:00 p.m. and 7:00 p.m.

MENÜ INKLUSIVE WEINBEGLEITUNG
€ 235

MENU INCLUDING CORRESPONDING WINES
€ 235

RESERVIERUNG / RESERVATION
TEL. + 43 1 501 10 - 434
GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

25. & 26.12.2017

WEIHNACHTSBRUNCH

IMPERIALE FESTSÄLE

**MONTAG, 25. DEZEMBER &
DIENSTAG, 26. DEZEMBER 2017
VON 11:30 BIS 15:00 UHR**

Ein festlicher Weihnachtstag in Wien beginnt mit einem Brunch im Hotel Imperial. Ein reichhaltiges, prachtvolles Buffet mit imperialen Köstlichkeiten und musikalischer Begleitung erwartet Sie. Um einen fürstlichen Auftakt zu feiern, darf ein Glas Champagner natürlich auch nicht fehlen.

CHRISTMAS BRUNCH

IMPERIAL FESTIVE HALLS

**MONDAY, DECEMBER 25 &
TUESDAY, DECEMBER 26, 2017
FROM 11:30 A.M. TO 3:00 P.M.**

A festive Christmas day in Vienna starts with a brunch at Hotel Imperial. A rich and gorgeous buffet with Imperial delights and joyful live music awaits you. A glass of champagne is your prelude to the festive season.

€ 89

€ 89

**RESERVIERUNG / RESERVATION
TEL. + 43 1 501 10 - 434
GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM**

25.12.2017



WEIHNACHTSLUNCH

CAFÉ IMPERIAL WIEN

**MONTAG, 25. DEZEMBER 2017
VON 12:00 BIS 15:00 UHR**

CHRISTMAS LUNCH

CAFÉ IMPERIAL WIEN

**MONDAY, DECEMBER 25, 2017
FROM 12:00 A.M. TO 3:00 P.M.**

Tatar vom Steirischen Hochlandrind mit Kapernbeeren
und kleinem Salat

oder

Shrimps in Ananas-Korianderdressing mit Avocado

oder

Hirschrückenfilet in der Blätterteighülle
auf Essigpilzen mit Thymianrahm

☆

Consommé mit Butternockerl

oder

Maiscremesuppe mit geräuchertem Paprikaobers

☆

Weihnachtliche Gänsebrust mit Rotkraut
glasierten Maroni und Haselnuss-Schupfnudeln

oder

Steinbeisserfilet gebraten
mit Erdäpfel-Gurken in Dijon-Senfsauce

oder

Gebratener Rücken vom Kalb
glasierte Zuckererbsen und Pilzrisotto

☆

Orangen-Grießflammerie-Törtchen
mit Stracciatellaeis

oder

Bratapfel-Buchteln mit Vanille-Zimtsauce

Beef Tatar with Caper Berries
and Small Salad

or

Shrimps in Pineapple and Coriander Dressing with Avocado

or

Saddle of Venison Coated in Puff Pastry
with Vinegar Mushrooms and Thyme Cream

Consommé with Butter Dumpling

or

Cream of Indian Corn with Smoked Pepper Cream

Breast of Goose with Red Cabbage
Glazed Chestnut and Hazelnut-Potato Dumplings

or

Fillet of Spined Loach
with Cucumber-Potato in Mustard Sauce

or

Saddle of Veal
on Mushroom Risotto and Glazed Sugar Peas

Orange-Semolina Flummery Tart
with Stracciatella Ice Cream

or

Baked Apple "Buchtel" with Vanilla-Cinnamon Sauce

3-GANG MENÜ MIT SUPPE: € 54

3-GANG-MENÜ MIT VORSPEISE: € 62

4-GANG-MENÜ: € 66

3-COURSE MENU WITH SOUP: € 54

3-COURSE MENU WITH STARTER: € 62

4-COURSE MENU: € 66

**RESERVIERUNG / RESERVATION
CAFÉ IMPERIAL WIEN, TEL. +43 1 501 10 - 389
CAFE.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM**

25. & 26.12.2017

RESTAURANT OPUS

**MONTAG, 25. & DIENSTAG &
26. DEZEMBER 2017
AB 18:00 UHR**

In unserem mit einem Michelin Stern und zwei Gault Millau Hauben ausgezeichneten OPUS Restaurant verwöhnen wir unsere Gäste zu den Festtagen am Montag, den 25. Dezember und Dienstag, den 26. Dezember 2017 mit drei unterschiedlichen Menüs sowie einem speziellen Degustationsmenü.

RESTAURANT OPUS

**MONDAY, DECEMBER 25 &
TUESDAY & DECEMBER 26, 2017
FROM 6:00 P.M.**

At our Restaurant OPUS – awarded with one Michelin Star and two Gault Millau Toques – we spoil our guests with three different menus and a special tasting menu on Monday, December 25 and Tuesday, December 26, 2017.

**6-GANG MENÜ € 98
WEINBEGLEITUNG € 55**

**4-GANG MENÜ (INKL. DESSERT) € 77
WEINBEGLEITUNG € 40**

**6-COURSE MENU € 98
CORRESPONDING WINES € 55**

**4-COURSE MENU (INCL. DESSERT) € 77
CORRESPONDING WINES € 40**

**RESERVIERUNG / RESERVATION
RESTAURANT OPUS, TEL. +43 1 501 10 – 389
RESTAURANT.OPUS@LUXURYCOLLECTION.COM**



31.12.2017



IMPERIALER JAHRESWECHSEL

IMPERIAL TURN OF THE YEAR

SILVESTER GALA DINNER

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

IMPERIALE FESTSÄLE & RESTAURANT OPUS

IMPERIAL FESTIVE HALLS & RESTAURANT OPUS

SONNTAG, 31. DEZEMBER 2017

SUNDAY, DECEMBER 31, 2017

Amuse bouche

Amuse Bouche

Leicht gebeizter Lachs & & Kavier der Manufaktur GRÜLL Avocado, Radieschen, Schnittlauch



Lightly Marinated Salmon & Caviar from Manufactory GRÜLL Avocado, Radish, Chives



Jakobsmuschel & Gamba Tomatenfenchel, Junglauch, Safranfond

Scallop & Prawn, Tomato Fennel, Leek, Saffron



Artischockencannelloni Pak-Choi, schwarzer Trüffel

Artichoke Cannelloni, Pak-choi, Black Truffle



Bratapfel-Pfeffer-Sorbet Champagner

Sorbet of Baked Apple and Pepper Champagne



Österreichisches Dry-Aged-Beef Sauce Rouennaise, Pommes Berny, Sellerie im Salzteig geschmort

Austrian Dry-Aged Beef, Sauce Rouennaise, Pommes Berny, Celery Stewed in Salt Crust



Valrhóna „Opalys“ weiße Schokolade, Cassis, Granola

Valrhóna "Opalys" White chocolate, Cassis, Granola



Wiener Faschingskrapfen

Viennese "Faschingskrapfen"



Petit Fours

Petits Fours

6-GANG MENÜ

6-COURSE MENU

INKLUSIVE CHAMPAGNER ZUM APERITIF UND MITTERNACHT, WEINBEGLEITUNG, ANTIALKOHOLISCHE GETRÄNKE, KAFFEE/TEE UND MUSIKPROGRAMM

INCLUDING A GLASS OF CHAMPAGNE AS APERITIF AND AT MIDNIGHT, CORRESPONDING WINES, ANTI-ALCOHOLIC BEVERAGES, COFFEE/TEE AND MUSIC PROGRAM

€ 398

€ 398

(ANGEBOT BUCHBAR AB 20:30 UHR)

(RESERVATIONS FROM 8:30 P.M.)

RESERVIERUNG / RESERVATION

TEL. + 43 1 501 10 - 434

GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

1.1.2018

NEUJAHRSTRUNCH

IMPERIALE FESTSÄLE

**MONTAG, 1. JANUAR 2018
VON 12:30 BIS 15:00 UHR**

Ein wahrhaft imperialer Rahmen für einen genussvollen Start ins neue Jahr. In der prunkvollen Atmosphäre der Festsäle des einstigen Palais zu Württemberg erwarten Sie lukullische Verlockungen.

Ein Glas Champagner zum Aperitif, exquisite Gaumenfreuden und ausgesuchte Desserts, musikalisch dezent untermalt von einem Pianisten – ein Fest für die Sinne!

NEW YEAR'S BRUNCH

IMPERIAL FESTIVE HALLS

**MONDAY, JANUARY 1, 2018
FROM 12:30 P.M. TO 3:00 P.M.**

A truly Imperial stage for a splendid start into the New Year. In the noble ambiance of former Württemberg Palace's festive halls life can be savoured at its best.

A glass of champagne as aperitif, exquisite culinary creations, fine desserts and live piano music – a feast for the senses!

€ 139

€ 139

**RESERVIERUNG / RESERVATION
TEL. + 43 1 501 10 – 434
GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM**

1.1.2018



NEUJAHRSKONZERTMENÜ
CAFÉ IMPERIAL WIEN

MONTAG, 1. JÄNNER 2018
VON 13:00 BIS 15:00 UHR

NEW YEAR'S CONCERT LUNCH
CAFÉ IMPERIAL WIEN

MONDAY, JANUARY 1, 2018
FROM 1:00 P.M. TO 3:00 P.M.

Mit Trüffelcreme mariniertes Carpaccio vom Alm Rind
mit Rucola und Grana-Padano

oder

Räucherfisch-Sülzchen mit Krenmousse
und rotes Rüben-Chutney

oder

Perlhuhngalantine mit Stangensellerie Salat
und Hagebutten-Senfsaatsauce

☆

Consommé mit Leberpofese

oder

Hummercremesuppe mit Krustentierroulade

☆

Filet vom Fjordlachs mit Safranfond
auf Selleriepüree und Wurzelgemüse

oder

Spanferkelrücken mit Honig-Bieressigjus
mit Belugalinsen und Apfel-Semmellaibchen

oder

Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfel und Salat

☆

Schokolade-Mokkatörtchen mit Orangen und Karamellglace

oder

Besoffener Kapuziner mit Veltlinertrauben und Baiserhaube

Carpaccio of Beef Marinated with Truffle Cream,
Rucola and Grana-Padano

or

Assorted Smoked Fish in Jelly with Horse Radish Mousse
and Red Beet Chutney

or

Guinea Fowl Galantine on Celery
and Rosehip Mustard Sauce

Consommé with Liver Fritters

or

Cream of Lobster with Shellfish Roll

Fillet of Salmon on Saffron Fond
with Mashed Celery and Root Vegetables

or

Saddle of Suckling Pig in Honey-Beer-Vinegar Jus
with Beluga Lentils and Apple Roll Dumpling

or

Original Viennese Schnitzel with Parsley Potatoes and Mixed Salad

Chocolate-Mocha Tart with Orange and Caramel Ice Cream

or

Vanilla-Nut Soufflé with Veltliner Grapes and Meringue

3-GANG MENÜ MIT SUPPE: € 66
3-GANG-MENÜ MIT VORSPEISE: € 81
4-GANG-MENÜ: € 87

3-COURSE MENU WITH SOUP: € 66
3-COURSE MENU WITH STARTER: € 81
4-COURSE MENU: € 87

RESERVIERUNG / RESERVATION
CAFÉ IMPERIAL WIEN, TEL. +43 1 501 10 – 389
CAFE.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

WEIHNACHTSARRANGEMENT

Weihnachten ist eines der schönsten Ereignisse im Jahr. Während dieser Zeit präsentiert sich Wien in seinem prächtigsten Kleid, aufgeputzt und märchenhaft dekoriert, mit prachtvoll beleuchteten historischen Palais entlang der Ringstraße. Ob Sie vom Alltagsstress fliehen oder durch exklusive Geschäfte schlendern, auf der Suche nach einem passenden Weihnachtsgeschenk für Ihre Liebsten: das Hotel Imperial, a Luxury Collection Hotel, Wien, ist der beste Platz dafür.

Unser Weihnachtsarrangement beinhaltet folgende Leistungen:

- Nächtigung inklusive Buffetfrühstück
- 4-Gang-Weihnachtsmenü inklusive Weinbegleitung im Restaurant OPUS oder Imperiale Festsäle am 24. Dezember 2017

Zimmer ab € 645 (Einzelbelegung) / € 665 (Doppelbelegung)
Suiten ab € 995 (Einzelbelegung) / € 1015 (Doppelbelegung)

Die Zimmerpreise verstehen sich pro Zimmer / pro Nacht inkl. Taxen und oben angegebenen Leistungen, buchbar für den Zeitraum 23. – 27. Dezember 2017.



CHRISTMAS PACKAGE

Christmas is certainly one of the most beautiful times of the year. Vienna presents itself, dressed up in a spectacular gown, decorated like in a fairy tale – and the historical palaces on the Ring Boulevard all sparkle in festive illumination. Whether you want to escape the hustle and bustle at home or you indulge yourself in browsing through exclusive boutiques to find a special souvenir or gift for your loved ones, Hotel Imperial, a Luxury Collection Hotel, Vienna, is the ideal base for it.

Our personalized Christmas arrangement includes the following benefits:

- Overnight stay including breakfast buffet
- 4-course Christmas dinner at the Restaurant OPUS or Imperial Festive Halls including corresponding wines on December 24, 2017

Rooms from € 645 (single occupancy) / € 665 (double occupancy)
Suites from € 995 (single occupancy) / € 1015 (double occupancy)

The room rates indicated are valid per room per night incl. taxes and above-mentioned benefits, bookable for a stay from December 23 – 27, 2017.

BUCHUNG UND INFORMATION / BOOKING AND INFORMATION
TEL. + 43 1 501 10 – 423
RESERVATIONS.IMPERIALVIENNA@LUXURYCOLLECTION.COM

SILVESTER ARRANGEMENT

Wien ist eine kulturelle Hochburg und das Hotel Imperial ihr Zentrum. Feiern Sie einen glorreichen Jahreswechsel mit uns, und wir kümmern uns gerne um alle Details der Silvesterplanung!

Unser Silvesterarrangement beinhaltet folgende Leistungen:

- Übernachtung inklusive Buffetfrühstück
- Silvester Gala Dinner mit 6-Gang Menü inkl. Weinbegleitung, Mineralwasser, Kaffee/Tee und einem Glas Champagner zum Empfang am 31. Dezember 2017 ab 20:30.

Zimmer ab € 1215 (Einzelbelegung) / € 1235 (Doppelbelegung)
Suiten ab € 1565 (Einzelbelegung) / € 1585 (Doppelbelegung)

Die oben genannten Zimmerpreise verstehen sich pro Zimmer pro Nacht inkl. Taxen und angegebener Leistungen, buchbar für den Zeitraum 29. Dezember 2017 – 2. Januar 2018 (Mindestaufenthalt 4 Nächte).



NEW YEAR'S EVE PACKAGE

Vienna is a cultural powerhouse and the Hotel Imperial is its center. Celebrate New Year's Eve with us and leave all the details to us!

Our New Year's Eve arrangement includes the following benefits:

- Overnight stay including breakfast buffet
- New Year's Eve Gala Dinner with 6-course menu including a glass of champagne, corresponding wines, mineral water and coffee/tea on December 31, 2017 from 08:30 p.m.

Rooms from € 1215 (single occupancy) / € 1235 (double occupancy)
Suites from € 1565 (single occupancy) / € 1585 (double occupancy)

The room rates indicated are valid per room per night incl. taxes and above-mentioned benefits, bookable for a stay from December 29, 2017 – January 2, 2018 (minimum length of stay of 4 nights).

BUCHUNG UND INFORMATION / BOOKING AND INFORMATION
TEL. + 43 1 501 10 - 423
RESERVATIONS.IMPERIALVIENNA@LUXURYCOLLECTION.COM



ALLES WALZER! EVERYBODY WALTZ!

Alle Jahre wieder finden in Österreichs Hauptstadt im Rahmen der Faschingszeit atemberaubende Bälle statt. Schwungvoll und ausgelassen zelebriert die Stadt des Walzers diese wunderbare Tradition.

Unser Küchenchef hat für die drei Highlights der Wiener Ballsaison spezielle Menüs kreiert. Entdecken Sie die perfekte Harmonie aus Geschichte und Tradition, Luxus und Romantik und genießen Sie eine außergewöhnliche Ballnacht im Hotel Imperial!

Year after year, Austria's capital Vienna is the venue of breathtaking balls during the Carnival season. The City of Waltz celebrates this wonderful tradition with verve and enthusiasm.

Our Executive Chef has created special menus for the three highlights of the Viennese Ball Season. Discover the perfect harmony of history and tradition, luxury and romance - and enjoy an extraordinary ball night at the Hotel Imperial!

18.1.2018

PHILHARMONIKERBALL
IMPERIALE FESTSÄLE & RESTAURANT OPUS

DONNERSTAG, 18. JÄNNER 2018
AB 18:30 UHR

VIENNA PHILHARMONIC BALL
IMPERIAL FESTIVE HALLS & RESTAURANT OPUS

THURSDAY, JANUARY 18, 2018
STARTING FROM 6:30 P.M.

MENÜ · MENU

Crevette Roses
mit Avocado-Tatar in Koriander-Salsa

Prawns
with Avocado Tartare and Coriander Salsa

✱

Rotbarsch
mit Chicorée, Fenchelpüree und Limettenfond

Rosefish
with Chicory, Fennel Puree and Lime Fond

✱

Rinderfilet mit Trüffelsauce
Polenta-Kuchen, Kohlrabi und Kräuterseitling

Fillet of Beef in Truffle Sauce
with Polenta, Turnip and King Oyster Mushroom

✱

Valrhôna „Guanaja“ Schokolade
mit Orange und Pistazien

Valrhôna “Guanaja” Chocolate
with Orange and Pistachio

✱

Wiener Naschereien

Petits Fours

4-GANG MENÜ
INKLUSIVE CHAMPAGNEREMPfang,
WEINBEGLEITUNG, MINERALWASSER, KAFFEE

4-COURSE MENU
INCLUDING CHAMPAGNE RECEPTION,
CORRESPONDING WINES, MINERAL WATER, COFFEE

€ 295

€ 295

RESERVIERUNG UND INFORMATION / RESERVATION AND INFORMATION
TEL. +43 1 501 10 - 434
GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

20.1.2018

**TECHNIKER
CERCLE**

IMPERIALE FESTSÄLE & RESTAURANT OPUS

SAMSTAG, 20. JÄNNER 2018
AB 18:30 UHR

**BALL OF INDUSTRY
AND TECHNOLOGY**

IMPERIAL FESTIVE HALLS & RESTAURANT OPUS

SATURDAY, JANUARY 20, 2018
STARTING FROM 6:30 P.M.

MENÜ · MENU

Zweierlei von der Wachtel
mit Quitte und Zwetschke

Duet of Quail
with Quince and Plum



Gebratenes Seezungenfilet
Estragon-Puntalette und Sauce Cardinal

Fillet of Sole
with Puntalette Pasta and Sauce Cardinal



Kalbsfilet mit Portweinsauce
Pioppini, Lauch und Süßkartoffel-Püree

Medallion of Veal in Port Sauce,
Leek, Sweet Potato Puree and Pioppini



Valrhôna „Opalys“ Schokolade
Cranberry, Quinoa, Frischkäse

Valrhôna “Opalys” chocolate
with Cranberry, Quinoa and Cream Cheese



Wiener Naschereien

Petits Fours

4-GANG MENÜ

**INKLUSIVE CHAMPAGNEREMPfang,
WEINBEGLEITUNG, MINERALWASSER, KAFFEE**

4-COURSE MENU

**INCLUDING CHAMPAGNE RECEPTION,
CORRESPONDING WINES, MINERAL WATER, COFFEE**

€ 295

€ 295

RESERVIERUNG UND INFORMATION / RESERVATION AND INFORMATION
TEL. + 43 1 501 10 - 434
GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

8.2.2018

OPERNBALL

IMPERIALE FESTSÄLE & RESTAURANT OPUS

DONNERSTAG, 8. FEBRUAR 2018
AB 18:30 UHR

OPERA BALL

IMPERIAL FESTIVE HALLS & RESTAURANT OPUS

THURSDAY, FEBRUARY 8, 2018
STARTING FROM 6:30 P.M.

MENÜ · MENU

Variation vom Hummer
auf Oktopuscarpaccio

Variation of Lobster
on Octopus Carpaccio



Wolfsbarschfilet mit Champagnerschaum
und Erbsen-Ravioli

Fillet of Seabass in Champagne Sauce
and Pea Ravioli



Rinderfilet mit Gänseleber-Williamsbirnenstrudel
und Topinambur-Püree

Fillet of Beef with Goose Liver-Pear Strudel
and Jerusalem Artichoke Puree



Macadamianuss
Apfel, Vanille, Met

Macadamia Nut
Apple Vanilla and Mead



Wiener Naschereien

Petits Fours

4-GANG MENÜ

**INKLUSIVE CHAMPAGNEREMPfang,
WEINBEGLEITUNG, MINERALWASSER, KAFFEE**

4-COURSE MENU

**INCLUDING CHAMPAGNE RECEPTION,
CORRESPONDING WINES, MINERAL WATER, COFFEE**

€ 195

€ 195

RESERVIERUNG UND INFORMATION / RESERVATION AND INFORMATION
TEL. +43 1 501 10 - 434
GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM



GUTSCHEINE GIFT VOUCHERS

FÜR JEDEN ANLASS DAS PASSENDE GESCHENK!

Ob ein romantisches Abendessen zu zweit
oder ein erlesenes Frühstück im Cafe Imperial,
ein unvergesslicher Aufenthalt in einem unserer
traditionsreichen Zimmer oder luxuriösen Suiten –
ein Gutschein des Hotel Imperial ist
immer die richtige Wahl!

A PERFECT GIFT FOR EVERY OCCASION

A romantic dinner for two or an
exquisite breakfast at the Cafe Imperial;
an unforgettable stay in one of our traditional
rooms or luxurious suites –
a Hotel Imperial Gift Voucher is
always the right choice!

**ERHÄLTlich DIREKT IM HOTEL IMPERIAL,
TELEFONISCH UNTER TEL. +43 1 501 10 313
ODER AUF WWW.IMPERIALTORTE.COM**

**AVAILABLE DIRECTLY AT THE HOTEL IMPERIAL,
TEL. +43 (1) 50110/313
OR AT WWW.IMPERIALTORTE.COM**



IMPERIAL TORTE
WIEN

Das perfekte Präsent für alle Anlässe –
Die Original Imperial Torte

The perfect gift for all occasions –
The Original Imperial Torte

WWW.IMPERIALTORTE.COM