



HOTEL IMPERIAL
VIENNA

WEIHNACHTEN
CHRISTMAS

SILVESTER
NEW YEAR

2021/2022



HOTEL IMPERIAL
VIENNA

HOTEL IMPERIAL
A LUXURY COLLECTION HOTEL
KÄRNTNER RING 16, 1010 WIEN / VIENNA
ÖSTERREICH / AUSTRIA
T + 43 1 501 10 0

WWW.IMPERIALVIENNA.COM
WWW.CAFE-IMPERIAL.AT/SPECIALS

FOLLOW US



#imperialvienna

LIEBE GÄSTE UND FREUNDE DES HOTEL IMPERIAL

Wir freuen uns, Ihnen anbei unsere exklusiven Weihnachts- und Neujahrsangebote präsentieren zu dürfen. Genießen Sie die Festtage in unseren einzigartigen Palais-Räumlichkeiten mit exquisiten kulinarischen Kreationen von Chef de Cuisine Werner Pichlmaier. Sehr gerne unterbreitet Ihnen unser Bankett-Team ein persönliches Angebot.

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

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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

Wir verpflichten uns, sämtliche Annehmlichkeiten und Dienstleistungen in unserem Hotel unter Einhaltung der örtlichen und gesetzlichen Vorschriften des Magistrats der Stadt Wien sowie der österreichischen Bundesregierung gemäß der aktuellen COVID-19 Verordnung entsprechend bereitzustellen.

DEAR GUESTS AND FRIENDS OF THE HOTEL IMPERIAL

It is our pleasure to present our exclusive programmes for Christmas & New Year. Enjoy the holiday season in our unique palatial banqueting rooms with exquisite culinary creations by executive chef Werner Pichlmaier. Our banquet team will be pleased to arrange your individual programme for you.

*The Hotel Imperial team wishes you and your family
a Merry Christmas and a peaceful New Year.*

GENERAL INFORMATION

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

We are committed to providing the amenities and services at our property while complying with local and legal regulations of the Vienna City Administration and the Austrian Federal Government in accordance with the current COVID-19 regulations.



WEIHNACHTEN



CHRISTMAS

NOËL IMPERIAL

IHRE FIRMEN-WEIHNACHTSFEIER 2021
COMPANY CHRISTMAS CELEBRATION 2021

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

The ambience of this historical event location
at Vienna's most prestigious address provides a glamorous
setting for your company's Christmas celebration.

DER EMPFANG

IMPERIAL CUVÉE SEKT / ORANGE
PUNSCH & GLÜHWEIN
PFIFF REININGHAUS
RÖMERQUELLE STILL & PRICKELND

THE RECEPTION

IMPERIAL CUVÉE SPARKLING WINE / MIMOSAS
PUNCH & MULLED WINE
SMALL BEER REININGHAUS
RÖMERQUELLE SPRING WATER STILL & SPARKLING

DAS DINNER

GEBEIZTER LACHS
MIT HOKKAIDOKÜRBIS UND PISTAZIEN
GEBRATENER LAMMRÜCKEN
MIT STECKRÜBE, LAUCH UND PARANÜSSEN
GEBRANNT MANDEL
MIT BRATAPFEL UND PREISELBEEREN
WEIHNACHTSBÄCKEREI

THE DINNER

MARINATED SALMON
WITH HOKKAIDO PUMPKIN AND PISTACHIOS
ROASTED SADDLE OF LAMB
WITH TURNIP, LEEK AND BRAZIL NUTS
ROASTED ALMOND
WITH BAKED APPLE AND CRANBERRIES
CHRISTMAS COOKIES

DIE BEGLEITUNG

WEINE ÖSTERREICHISCHER WINZER
REININGHAUS BIER
ALKOHOLFREIER GENUSS
JULIUS MEINL KAFFEE, RONNEFELDT TEEAUSWAHL

THE ACCOMPANIMENT

AUSTRIAN WINES
REININGHAUS BEER
NON-ALCOHOLIC DRINKS
JULIUS MEINL COFFEE, RONNEFELDT TEA SELECTION

DIE DETAILS

GARDEROBENSERVICE
WEIHNACHTLICHE TISCHDEKORATION
MIKROFON FÜR ANSPRACHEN

THE DETAILS

CLOAKROOM SERVICE
CHRISTMAS DECORATIONS
MICROPHONE FOR SPEECHES

PRO PERSON **PER PERSON**
€ 98

4-GANG MENÜ / 4-COURSE MENU + € 12 | 5-GANG MENÜ / 5-COURSE MENU + € 28

Vegetarisches Menü auf Anfrage erhältlich
Preis inklusive unlimitierter Getränke bis Mitternacht

Vegetarian Menu available on request
Price includes unlimited drinks until midnight

RESERVIERUNG / RESERVATIONS
T + 43 1 50110-6400
GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

ADVENT BRUNCH

IMPERIALE FESTSÄLE
IMPERIAL FESTIVE HALLS

**SONNTAG, 28. NOVEMBER,
5., 12. & 19. DEZEMBER 2021
VON 11:30 BIS 14:30 UHR**

**SUNDAY, 28 NOVEMBER,
5, 12 & 19 DECEMBER 2021
FROM 11.30 A.M. TO 2.30 P.M.**

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

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

**PREIS PRO PERSON
INKLUSIVE GEDECK
€ 105**

**PRICE PER PERSON
INCLUDING COVER CHARGE**

RESERVIERUNG / RESERVATIONS
T + 43 1 50110-6400
BRUNCH.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

WEIHNACHTSABEND CHRISTMAS EVE

IMPERIALE FESTSÄLE & RESTAURANT OPUS
IMPERIAL FESTIVE HALLS & RESTAURANT OPUS

FREITAG, 24. DEZEMBER 2021
AB 17:00 UHR

FRIDAY, 24 DECEMBER 2021
FROM 5.00 P.M.

17:30 Uhr Weihnachtlicher Champagnerempfang,
Punsch und Canapés

5.30 p.m. Christmas Champagne reception,
hot punch and canapés

WEIHNACHTSMENÜ

CHRISTMAS MENU

AMUSE-BOUCHE

AMUSE-BOUCHE

WACHTEL
SCHWARZE NUSS, ROTKRAUT, COX-ORANGE

QUAIL
BLACK NUT, RED CABBAGE, COX-ORANGE

LEICHT GERÄUCHERTER ZANDER
SELLERIE-RAVIOLI, PERIGORD-TRÜFFEL

LIGHTLY SMOKED PIKEPERCH
CELERY-RAVIOLI, PERIGORD-TRUFFLE

GUAVE SORBET MIT GURKE

GUAVA SORBET WITH CUCUMBER

MURBODNER-RINDERFILET „COLBERT“
GARTENBOHNEN, TOPINAMBUR,
TOPFENGRIESSCHNITTE

MURBODNER-BEEF-FILET "COLBERT"
GREEN BEANS, JERUSALEM ARTICHOKE,
CURD-SEMOLINA-SLICES

VALRHONA „GUANAJA“
ZIMTBLÜTE UND MANGO

VALRHONA "GUANAJA"
CINNAMON FLOWER, MANGO

WEIHNACHTSBÄCKEREI

CHRISTMAS COOKIES

MENÜ
INKLUSIVE WEINBEGLEITUNG
€ 250

MENU
INCLUDING CORRESPONDING WINES

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

To give this evening a touch of familiarity,
we kindly ask for your reservation from 6.00 p.m. till latest 7.00 p.m.

RESERVIERUNG / RESERVATIONS
T + 43 1 50110-6400
GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

FESTIVE BRUNCH

IMPERIALE FESTSÄLE
IMPERIAL FESTIVE HALLS

**SAMSTAG, 25. DEZEMBER &
SONNTAG, 26. DEZEMBER 2021
VON 11:30 BIS 14:30 UHR**

**SATURDAY, 25 DECEMBER &
SUNDAY, 26 DECEMBER 2021
FROM 11.30 A.M. TO 2.30 P.M.**

Ein festlicher Weihnachtstag in Wien
beginnt mit einem Brunch im Hotel Imperial.

A festive Christmas Day in Vienna starts
with brunch at the Hotel Imperial.

Es erwartet Sie ein reichhaltiges, prachtvolles Buffet mit
imperialen Köstlichkeiten und musikalischer Begleitung.
Um einen fürstlichen Auftakt zu feiern, darf ein
Glas Champagner natürlich nicht fehlen.

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.

**PREIS PRO PERSON
INKLUSIVE GEDECK**

**PRICE PER PERSON
INCLUDING COVER CHARGE**

€ 105

RESERVIERUNG / RESERVATIONS
T + 43 1 50110-6400
BRUNCH.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

WEIHNACHTSLUNCH CHRISTMAS LUNCH

CAFÉ IMPERIAL WIEN

SAMSTAG, 25. DEZEMBER 2021
VON 12:00 BIS 15:00 UHR

SATURDAY, 25 DECEMBER 2021
FROM 12.00 P.M. TO 3.00 P.M.

MENÜ MENU

KALBSTATAR MIT THUNFISCHSAUCE
UND MEDITERRANEM GEMÜSESLAT
oder

CARPACCIO VOM FJORDLACHS
MIT PASSE-PIERRE-ALGENSALAT,
LIMETTENCREME UND LACHSKAVIAR
oder

BUNTE RÜBEN MIT ZIEGENKÄSEMousse
UND BITTERSALATEN

* * *

CONSOMMÉ MIT WIENER EINLAGEN
oder

HUMMERCREMESUPPE MIT TASCHERL

* * *

WEIHNACHTLICHE BAUERN-ENTE MIT
QUITTENROTKRAUT UND ERDÄPFEL-MARONIKNÖDEL
oder

GEBRATENE SEEFORELLE AUF RISOTTO
VON SEMMELSTOPPELPILZ UND BUNTER KARFIOL
oder

HIRSCHRÜCKEN MIT PREISELBEERSAUCE,
GETRÜFFELTEM RAHMWIRSING
UND TOPFENSEMMELSCHNITTE

* * *

ORANGEN-PISTAZIENSCHNITTE
MIT GRANOLA UND KARMELLEIS
oder

POWIDLTASCHERL
MIT ZWETSCHKENRÖSTER

VEAL TARTARE WITH TUNA SAUCE
AND MEDITERRANEAN VEGETABLE SALAD
or

FJORD-SALMON CARPACCIO
WITH PASSE-PIERRE-SEAWEED SALAD,
LIME MOUSSE AND SALMON CAVIAR
or

MIXED TURNIPS WITH GOAT CHEESE MOUSSE
AND BITTER-SALADS

CONSOMMÉ WITH VIENNESE GARNISH
or

LOBSTER BISQUE WITH DUMPLINGS

CHRISTMAS DUCK WITH QUINCE RED CABBAGE
AND POTATO-CHESTNUT DUMPLINGS
or

ROASTED LAKE TROUT ON RISOTTO OF HEDGEHOG
MUSHROOM AND MIXED CAULIFLOWER
or

SADDLE OF VENISON WITH CRANBERRY SAUCE,
TRUFFLED SAVOY CABBAGE
AND CURD ROLL SLICES

ORANGE-PISTACHIO-SLICE
WITH GRANOLA UND Caramel ICE CREAM
or

DUMPLINGS FILLED WITH PLUM JAM
WITH STEWED PLUMS

3-GANG-MENÜ MIT SUPPE 3-COURSE MENU WITH SOUP
€ 58

3-GANG-MENÜ MIT VORSPEISE 3-COURSE MENU WITH STARTER
€ 66

4-GANG-MENÜ 4-COURSE MENU
€ 73

RESERVIERUNG / RESERVATIONS
T + 43 1 50110-389
CAFE.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

RESTAURANT OPUS

**SAMSTAG, 25. DEZEMBER &
SONNTAG, 26. DEZEMBER 2021
AB 18:00 UHR**

**SATURDAY 25 DECEMBER &
SUNDAY 26 DECEMBER 2021
FROM 6.00 P.M.**

In unserem mit drei Gault-Millau-Hauben ausgezeichneten Restaurant OPUS verwöhnen wir unsere Gäste zu den Festtagen am Freitag, den 25. Dezember und am Samstag, den 26. Dezember 2021 mit drei unterschiedlichen Menüs.

In our Restaurant OPUS – awarded three Gault Millau Toques – we delight our guests with three different menus and a special tasting menu on Friday, 25 December and Saturday, 26 December 2021

**4-GANG-MENÜ AB 4-COURSE MENU STARTING FROM
€ 104**

**5-GANG-MENÜ AB 5-COURSE MENU STARTING FROM
€ 116**

**6-GANG-MENÜ AB 6-COURSE MENU STARTING FROM
€ 128**

**7-GANG-MENÜ AB 7-COURSE MENU STARTING FROM
€ 140**

Gerne bieten wir auch vegetarische Menüs ab € 72 an.
Weinbegleitung je nach Gängen ab € 41.

We are pleased to offer vegetarian menus starting at € 72.
Wine pairing with some courses from € 41.

WEIHNACHTSARRANGEMENT

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

UNSER WEIHNACHTSANGEBOT
BEINHALTET FOLGENDE LEISTUNGEN:

Nächtigung inklusive Champagner-Frühstück

ZIMMER AB € 650 (EINZELBELEGUNG) / € 680 (DOPPELBELEGUNG)

Die Zimmerpreise verstehen sich pro Zimmer/Nacht inkl. Steuern und oben angegebenen Leistungen, buchbar für den Zeitraum 23.-27. Dezember 2021.

Auf Wunsch reservieren wir gerne beim Weihnachtsdinner für Sie:
4-Gang-Weihnachtsmenü inklusive Weinbegleitung im Restaurant OPUS oder in den imperialen Festsälen am 24. Dezember 2021
Preis pro Person EUR 250

CHRISTMAS PACKAGE

Christmas is certainly one of the most beautiful times of the year. Vienna presents itself, adorned in spectacular finery, decorated as in a fairy tale – and the historical palaces on the Ring boulevard all sparkle with festive illuminations. Whether you want to escape the hustle and bustle at home or indulge yourself browsing in 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 you.

OUR CHRISTMAS OFFER
INCLUDES THE FOLLOWING BENEFITS:

Overnight stay including champagne breakfast

ROOMS FROM € 650 (SINGLE OCCUPANCY) / € 680 (DOUBLE OCCUPANCY)

The room rates shown are per room per night incl. taxes and the above-mentioned benefits, bookable for a stay from 23 – 27 December 2021.

We will be delighted to make your reservation for the Christmas Dinner as well.
4-course Christmas dinner at Restaurant OPUS or Imperial Festive Halls including corresponding wines on 24 December 2021
Price per person EUR 250



IMPERIALER JAHRESWECHSEL



IMPERIAL TURN OF THE YEAR

BARBETRIEB MIT LIVE-MUSIK
AB 20:30 UHR | AUCH FÜR EXTERNE GÄSTE!

LIVE MUSIC BAR FROM 8.30 P.M.
ALSO FOR OUTSIDE GUESTS!

SILVESTER-GALADINNER NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

FESTSAAL MIT LIVE-MUSIK & RESTAURANT OPUS
FESTIVE HALL WITH LIVE MUSIC & RESTAURANT OPUS

FREITAG, 31. DEZEMBER 2021

FRIDAY, 31 DECEMBER 2021

MENÜ

MENU

AMUSE-BOUCHE	AMUSE-BOUCHE
XO-BEEF SAUERKIRSCHEN, AMARANTH	XO-BEEF SOUR CHERRIES, AMARANTH
GEBACKENER KNOLLESELLERIE SOT L'Y LAISSE EIGELB, PERIGORD-TRÜFFEL	FRIED CELERIAC SOT L'Y LAISSE EGG YOLK, PERIGORD TRUFFLE
HUCHEN „RADLBERG“ BACHKREBSE, PASTINAKE	DANUBE SALMON „RADLBERG“ CRAWFISH, PARSNIP
SÜDBURGENLÄNDISCHE TAUBE ARTISCHOCKE, TREVISO SALAT, WILDKRÄUTER	DOVE FROM SOUTHERN BURGENLAND ARTICHOKE, TREVISO SALAD, WILD HERBS
OPUS-ERFRISCHUNG KIR-ROYAL	OPUS-REFRESHMENT KIR-ROYAL
KREMSTALER MILCHKALB VON „KOPF BIS FUSS“ BORETTANE-ZWIEBEL, KIPFLER	KREMSTAL CALF FROM „NOSE TO TAIL“ BORETTANE ONION, KIPFLER POTATOES
ZOTTER SCHOKOLADE „BELIZE“ COX ORANGE, TAHITI VANILLE	ZOTTER CHOCOLATE „BELIZE“ COX ORANGE, TAHITI VANILLA
SÜSSER AUSKLANG	SWEET FINALE
KLEINE MITTERNACHTSHAPPEN	SMALL MIDNIGHT SNACK

inklusive Champagner zum Aperitif und zu Mitternacht,
Weinbegleitung, antialkoholischer Getränke, Kaffee/Tee

Angebot buchbar ab 20:30 Uhr

including a glass of champagne as aperitif and at midnight,
corresponding wines, anti-alcoholic beverages, coffee/tea

reservations from 8.30 p.m.

6-GANG-MENÜ

6-COURSE MENU

€ 280

RESERVIERUNG / RESERVATIONS

T + 43 1 50110-6400

GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

NEUJAHRBRUNCH NEW YEAR'S BRUNCH

IMPERIALE FESTSÄLE
IMPERIAL FESTIVE HALLS

SAMSTAG, 1. JÄNNER 2022
VON 12:30 BIS 15:00 UHR

SATURDAY, 1 JANUARY 2022
FROM 12.30 P.M. TO 3.00 P.M.

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, ausgesuchte Desserts und erlesene Warmgetränke, musikalisch dezent untermalt von Live Jazz Musik – ein Fest für die Sinne!

A truly Imperial stage for a splendid start into the New Year. Life can be savoured at its best in the noble ambiance of the former Württemberg Palace's festive halls. A glass of champagne as aperitif, exquisite culinary creations, fine desserts and live Jazz music – a feast for the senses!

**PREIS PRO PERSON INKLUSIVE GEDECK
UND ANTIALKOHOLISCHE GETRÄNKE**

**PRICE PER PERSON INCLUDING COVER CHARGE
AND NON-ALCOHOLIC BEVERAGES**

€ 145

RESERVIERUNG / RESERVATIONS

T + 43 1 50110-6400

BRUNCH.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

NEUJAHRSKONZERTMENÜ NEW YEAR'S CONCERT LUNCH

CAFÉ IMPERIAL WIEN

SAMSTAG, 1. JÄNNER 2022
VON 13:00 BIS 15:00 UHR

SATURDAY, 1 JANUARY 2022
FROM 1.00 P.M. TO 3.00 P.M.

MENÜ MENU

TATAR VOM STEIRISCHEN HOCHLANDRIND MIT SENFMAYONNAISE UND KRÄUTERSALAT oder	TARTAR OF STYRIAN HIGHLAND BEEF WITH MUSTARD MAYONNAISE AND HERB SALAD or
LACHSROLLMOPS MIT FENCHELKRAUT UND BALSAMICO oder	SALMON ROLLMOPS WITH FENNEL CABBAGE AND BALSAMIC VINEGAR or
MARINIERTE BURRATA MIT FEIGE, SCHWARZEN NÜSSEN UND FELDSALAT	MARINATED BURRATA WITH FIG, BLACK NUTS AND LAMB'S LETTUCE
* * *	
CONSOMMÉ MIT WIENER EINLAGEN oder	CONSOMMÉ WITH VIENNESE GARNISH or
GETRÜFFELTE ERDÄPFELSUPPE MIT LAUCH	TRUFFLED POTATO SOUP WITH LEEK
* * *	
GEBRATENER ADLERFISCH MIT GARNELE IN KRUSTENTIERSAUCE AUF ARTISCHOCKEN-RAVIOLI UND FENCHEL oder	ROASTED EAGLE FISH WITH SHRIMP IN CRUSTACEAN SAUCE ON ARTICHOKE RAVIOLI AND FENNEL or
SPANFERKELRÜCKEN MIT PAPRIKA-GERSTL-KRAUT UND GARTENBOHNEN oder	SADDLE OF SUCKING PIG WITH PAPRIKA-BARLEY-CABBAGE AND BEANS or
WIENER SCHNITZEL MIT PETERSILIENERDÄPFEL UND SALAT	ORIGINAL 'WIENER SCHNITZEL': BREADED AND FRIED VEAL SCALLOP WITH PARSLEY POTATOES AND SALAD
* * *	
VALRHONA „OPALYS“ MIT PREISELBEEREN UND NOUGAT oder	VALHRONA "OPALYS" WITH CRANBERRIES AND NOUGAT or
SCHEITERHAUFEN MIT BAISERHAUBE UND VANILLESAUCE	„SCHEITERHAUFEN“ WITH MERINGUE BONNET AND VANILLA SAUCE

3-GANG-MENÜ MIT SUPPE **3-COURSE MENU WITH SOUP**
€ 72

3-GANG-MENÜ MIT VORSPEISE **3-COURSE MENU WITH STARTER**
€ 83

4-GANG-MENÜ **4-COURSE MENU**
€ 89

RESERVIERUNG / RESERVATIONS
T + 43 1 50110-389
CAFE.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

SILVESTERARRANGEMENT

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

UNSER SILVESTERANGEBOT
BEINHALTET FOLGENDE LEISTUNGEN:

Übernachtung inklusive Champagner Frühstück

ZIMMER AB € 870 (EINZELBELEGUNG) / € 900 (DOPPELBELEGUNG)

Die oben genannten Zimmerpreise verstehen sich pro Zimmer/Nacht inkl. Steuern
und angegebener Leistungen, buchbar für den Zeitraum 29. Dezember 2021 – 2. Jänner 2022.

Zusätzlich: Silvester-Galadinner mit 6-Gang-Menü inkl. Weinbegleitung, Mineralwasser, Kaffee/Tee
und ein Glas Champagner zum Empfang am 31. Dezember 2021 ab 20:30 Uhr.
Preis pro Person EUR 280

NEW YEAR'S EVE PACKAGE

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

OUR NEW YEAR'S EVE OFFER
INCLUDES THE FOLLOWING BENEFITS:

Overnight stay including champagne breakfast

ROOMS FROM € 870 (SINGLE OCCUPANCY) / € 900 (DOUBLE OCCUPANCY)

The room rates shown are per room / per night incl. taxes and the above-mentioned benefits,
bookable for a stay from 29 December 2021 – 2 January 2022.

In addition: New Year's Eve gala dinner with 6-course menu including a glass of champagne,
corresponding wines, mineral water and coffee/tea from 8.30 p.m. on 31 December, 2021
Price per person EUR 280

IMPERIAL AFTERNOON TEA

Genießen Sie zu magischer Harfenmusik unseren stimmungsvollen Afternoon Tea in der glanzvollen Imperial Bar. Neben hochwertigen Teesorten und Rosé Champagner werden herzhaftes Sandwiches sowie köstliche Scones nach traditionellem Rezept und feine Naschereien serviert.

OKTOBER BIS APRIL

JEDEN SAMSTAG 14:30 - 17:00

€ 38 / €48 inkl. ein Glas Laurent-Perrier Rosé Champagner

IMPERIAL AFTERNOON TEA

Enjoy an atmospheric Afternoon Tea in the magnificent Imperial Bar, accompanied by magical harp music. Besides exclusive tea blends and rosé champagne, savoury sandwiches as well as traditionally baked scones and sweet treats are served.

OKTOBER TO APRIL

EVERY SATURDAY FROM 2.30 TILL 5 PM

€ 38 / €48 incl. a glass of Laurent-Perrier Rosé Champagne

RESERVIERUNG / RESERVATIONS

T + 43 1 50110-0

GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

Imperial Torte

WIEN 1873

**DAS KAISERLICHE MEISTERKONFEKT,
HANDGEFERTIGT IM HOTEL IMPERIAL WIEN.**

DAS PERFEKTE PRÄSENT FÜR ALLE ANLÄSSE

Wählen Sie aus unserem erlesenen Sortiment in der
Imperial Torte Boutique im Café Imperial Wien oder unter

www.imperialtorte.com

**THE EXQUISITE MASTER CONFECTION,
HANDMADE AT HOTEL IMPERIAL VIENNA.**

THE PERFECT GIFT FOR ALL OCCASIONS

Choose from a selection of the finest cakes in different flavours
either at our Imperial Torte boutique at Café Imperial Wien or at

www.imperialtorte.com

KOSTEN SIE DIE IMPERIALE VIELFALT TASTE THE IMPERIAL SELECTION

DAS ORIGINAL

Das einzigartige Meisterkonfekt aus Wien wird seit Jahrzehnten auf bewährte Art von Hand gefertigt. Für die süße Verführung wird luftig geschlagene Schokoladenbuttercreme zwischen hauchzarte Mandelblätter eingestrichen. Von feinstem Marzipan umhüllt und mit heller Imperial-Glasur, verschmelzen die einzelnen Schichten zu einer perfekten Komposition.

For decades, this unique master confection from Vienna has been hand-made to a time-tested recipe. The sweet seduction is perfected by the fluffy whipped chocolate buttercream spread between thinly sliced almonds. Encased in the finest marzipan and covered with light Imperial icing, the individual layers blend to form the perfect composition.

SCHWARZE ORANGE

Die Imperial Torte offenbart in dieser Geschmackskomposition ihre dunkle Seite: Sechs knusprige Lagen Mandelblätter bergen zart schmelzende Schokoladenbuttercreme, verfeinert mit einem Hauch Kaffee – umwoben von edelster dunkler Imperial-Glasur. Für das delikate Orangenmarzipan werden erlesene Zitrusfrüchte feinst verarbeitet.

This version of the Imperial Torte reveals its darker side: six crispy layers of sliced almonds are embedded in delicate chocolate buttercream, flavoured with a hint of coffee, and all wrapped in the most exquisite dark Imperial icing. Choice citrus fruits are meticulously processed for the delicate orange marzipan.

FEINE HIMBEERE

Samtige Himbeerpaste veredelt die dritte Variation der Imperial Torte. Eine zarte, fruchtige Note erweckt leichten Genuss und erinnert an milde Sommertage. Süßes Marzipan vollendet das unvergleichliche Aroma dieses Confiserie-Juwels.

The third variety of the Imperial Torte is refined with a velvety raspberry paste. A delicate, fruity note brings easy enjoyment reminiscent of mild summer days. The incomparable aroma of this prize confection is rounded out by sweet marzipan.

Gutscheine

FÜR JEDEN ANLASS DAS PASSENDE GESCHENK!

Ob ein romantisches Abendessen zu zweit oder ein erlesenes Frühstück im Café Imperial Wien, ein unvergesslicher Aufenthalt in einem unserer traditionsreichen Zimmer oder in einer luxuriösen Suite – ein Gutschein des Hotel Imperial ist immer die richtige Wahl.

Erhältlich direkt im Hotel Imperial Wien
sowie telefonisch unter +43 1 50110-313 oder auf
www.imperialtorte.com

Gift vouchers

A PERFECT GIFT FOR EVERY OCCASION!

A romantic dinner for two or an exquisite breakfast at the Café Imperial Wien; an unforgettable stay in one of our traditional rooms or luxurious suites – a Hotel Imperial gift voucher is always the right choice.

Available directly at Hotel Imperial Vienna
as well as via phone +43 (1) 50110/313 or at
www.imperialtorte.com



HOTEL IMPERIAL
VIENNA

WWW.CAFE-IMPERIAL.AT/SPECIALS

WWW.IMPERIALVIENNA.COM