



HOTEL IMPERIAL  
VIENNA

WEIHNACHTEN  
CHRISTMAS

---

SILVESTER  
NEW YEAR

2020/2021



**HOTEL IMPERIAL**  
**VIENNA**

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

[WWW.IMPERIALVIENNA.COM](http://WWW.IMPERIALVIENNA.COM)  
[WWW.CAFE-IMPERIAL.AT/SPECIALS](http://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 vom 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 locations 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 provided before the meals.

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

# NOËL IMPERIAL

IHRE WEIHNACHTSFEIER 2020  
CHRISTMAS CELEBRATION 2020

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

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



## WEIHNACHTEN

## CHRISTMAS

### DER EMPFANG

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

### DAS DINNER

GEBEIZTER LACHS  
MIT HOKKAIDOKÜRBIS UND PISTAZIEN  
GEBRATENER LAMMRÜCKEN  
MIT STECKRÜBE, LAUCH UND PARANÜSSEN  
GEBRANNTEN MANDELN  
MIT BRATAPFEL UND PREISELBEEREN  
WEIHNACHTSBÄCKEREI

### DIE BEGLEITUNG

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

### DIE DETAILS

GARDEROBENSERVICE  
WEIHNACHTLICHE TISCHDEKORATION  
MIKROFON FÜR ANSPRACHEN

### THE RECEPTION

IMPERIAL CUVÉE SPARKLING WINE / ORANGE  
PUNCH & MULLED WINE  
SMALL BEER "REININGHAUS"  
RÖMERQUELLE STILL & SPARKLING

### 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

### THE ACCOMPANIMENT

AUSTRIAN WINES  
REININGHAUS BEER  
NON-ALCOHOLIC DRINKS  
JULIUS MEINL COFFEE. RONNEFELDT TEE VARIATIONS

### THE DETAILS

CLOAKROOM SERVICE  
CHRISTMAS DECORATIONS  
MICROPHONE FOR SPEECHES

PRO PERSON PER PERSON  
€ 125

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 / RESERVATION  
T + 43 1 50110-6400  
GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYSOURCE.COM

## ADVENT BRUNCH

IMPERIALE FESTSÄLE  
IMPERIAL FESTIVE HALLS

**SONNTAG, 29. NOVEMBER,  
6., 13. & 20. DEZEMBER 2020  
VON 11:30 BIS 14:30 UHR**

**SUNDAY, 29 NOVEMBER,  
6, 13 & 20 DECEMBER, 2020  
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 / RESERVATION**  
T + 43 1 50110-6400  
BRUNCH.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

## WEIHNACHTSABEND CHRISTMAS EVE

IMPERIALE FESTSÄLE UND RESTAURANT OPUS  
IMPERIAL FESTIVE HALLS & RESTAURANT OPUS

**DONNERSTAG, 24. DEZEMBER 2020  
AB 17:00 UHR**

**THURSDAY, 24 DECEMBER, 2020  
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

AN 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 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.

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

# WEIHNACHTSLUNCH CHRISTMAS LUNCH

CAFÉ IMPERIAL WIEN

**FREITAG, 25. DEZEMBER 2020**  
VON 12:00 BIS 15:00 UHR

**FRIDAY, 25 DECEMBER, 2020**  
FROM 12.00 A.M. TO 3.00 P.M.

## FESTIVE BRUNCH

IMPERIALE FESTSÄLE  
IMPERIAL FESTIVE HALLS

**FREITAG, 25. DEZEMBER**  
**SAMSTAG, 26. DEZEMBER &**  
**SONNTAG, 27. DEZEMBER 2020**  
VON 11:30 BIS 14:30 UHR

**FRIDAY, 25 DECEMBER**  
**SATURDAY, 26 DECEMBER &**  
**SUNDAY, 27 DECEMBER, 2020**  
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**  
€ 105

**PRICE PER PERSON**  
**INCLUDING COVER CHARGE**

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

### MENÜ MENU

KALBSTATAR MIT THUNFISCHSAUCE  
UND MEDITERRANEM GEMÜSESLAT

VEAL-TARTARE WITH TUNASAUCE  
AND MEDITERRANEAN VEGETABLE SALAD

oder

or

CARPACCIO VON FJORDLACHS  
MIT PASSE-PIERRE-ALGENSALAT,  
LIMETTENCREME UND LACHSKAVIAR

FJORD-SALMON CARPACCIO  
WITH PASSE-PIERRE-SEAWEED SALAD,  
LIME-CRÈME UND SALMON CAVIAR

oder

or

BUNTE RÜBEN MIT ZIEGENKÄSEMUSSE  
UND BITTERSALATEN

MIXED TURNIPS WITH GOAT'S CHEESE MUSSE  
AND BITTER-SALADS

\* \* \*

CONSOMMÉ MIT WIENER EINLAGEN

CONSOMMÉ WITH VIENNESE GARNISH

oder

or

HUMMERCREMESUPPE MIT TASCHERL

LOBSTER BISQUE WITH DUMPLINGS

\* \* \*

WEIHNACHTLICHE BAUERN-ENTE MIT  
QUITTENROTKRAUT UND ERDÄPFEL-MARONIKNÖDEL

CHRISTMAS DUCK WITH QUINCE RED CABBAGE  
AND POTATO-CHESTNUT DUMPLINGS

oder

or

GEBRATENE SEEFORELLE AUF RISOTTO  
VON SEMMELSTOPPELPILZ UND BUNTER KARFIOL

ROASTED LAKE TROUT ON RISOTTO OF BREAD WOOD  
HEDGEHOG AND MIXED CAULIFLOWER

oder

or

HIRSCHRÜCKEN MIT PREISELBEERSAUCE MIT  
GETRÜFFELTEM RAHMWIRSING  
UND TOPFENSEMMELSCHNITTE

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

\* \* \*

ORANGEN-PISTAZIENSCHNITTE  
MIT GRANOLA UND KARMELLEIS

ORANGE-PISTACHIO-SLICE  
WITH GRANOLA UND Caramel ICE CREAM

oder

or

POWIDLTASCHERL  
MIT ZWETSCHKENRÖSTER

DUMPLINGS FILLED WITH PLUM JAM  
WITH STEWED PLUMS

**3-GANG-MENÜ MIT SUPPE**  
€ 58

**3-COURSE MENU WITH SOUP**

**3-GANG-MENÜ MIT VORSPEISE**  
€ 66

**3-COURSE MENU WITH STARTER**

**4-GANG-MENÜ**  
€ 73

**4-COURSE MENU**

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

## RESTAURANT OPUS

---

**FREITAG, 25. DEZEMBER &  
SAMSTAG, 26. DEZEMBER 2020  
AB 18:00 UHR**

**FRIDAY, 25 DECEMBER &  
SATURDAY, 26 DECEMBER 2020  
FROM 6.00 P.M.**

In unserem mit drei Gault-Millau-Hauben ausgezeichneten Restaurant OPUS verwöhnen wir unsere Gäste zu den Festtagen am Freitag, dem 25. Dezember und am Samstag, dem 26. Dezember 2020 mit drei unterschiedlichen Menüs.

In our Restaurant OPUS – awarded three Gault Millau Toques – we spoil our guests with three different menus and a special tasting menu on Friday, 25 December and Saturday, 26 December 2020

---

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

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

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

**7-GANG-MENÜ AB € 140**     **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.

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

## WEIHNACHTSARRANGEMENT

---

*Weihnachten ist eines der schönsten Ereignisse im Jahr. In dieser Zeit präsentiert sich Wien in seinem prächigsten 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 € 400 (EINZELBELEGUNG) / € 430 (DOPPELBELEGUNG)**

Die Zimmerpreise verstehen sich pro Zimmer/Nacht inkl. Steuern und oben angegebenen Leistungen, buchbar für den Zeitraum 23.-27. Dezember 2019.

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 2020  
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 € 400 (SINGLE OCCUPANCY) / € 430 (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, 2020.

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, 2020  
Price per person EUR 250

# SILVESTER-GALADINNER NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

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

**DONNERSTAG, 31. DEZEMBER 2020**

**THURSDAY, 31 DECEMBER, 2020**



## 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!

### 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 „NOBELBITTER“  
COX ORANGE, TAHITI VANILLE

ZOTTER CHOCOLATE „HIGH-END BITTER“  
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

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

Angebot buchbar ab 20:30 Uhr

reservations from 8.30 p.m.

**6-GANG-MENÜ**

**6-COURSE MENU**

**€ 280**

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

# NEUJAHRSKONZERTMENÜ NEW YEAR'S CONCERT LUNCH

CAFÉ IMPERIAL WIEN

**FREITAG, 1. JÄNNER 2021**  
**VON 13:00 BIS 15:00 UHR**

**FRIDAY, 1 JANUARY, 2021**  
**FROM 1.00 P.M. TO 3.00 P.M.**

## NEUJAHRBRUNCH NEW YEAR'S BRUNCH

IMPERIALE FESTSÄLE  
IMPERIAL FESTIVE HALLS

**FREITAG, 1. JÄNNER 2021**  
**VON 12:30 BIS 15:00 UHR**

**FRIDAY, 1 JANUARY, 2021**  
**FROM 12.30 A.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 unserem beliebten Jazz Trio – 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**  
€ 145

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

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

### MENÜ MENU

TATAR VOM STEIRISCHEN HOCHLANDRIND  
MIT SENFMAYONNAISE UND KRÄUTERSALAT

TARTAR OF STYRIAN HIGHLAND BEEF  
WITH MUSTARD MAYONNAISE AND HERB SALAD

oder

or

LACHSROLLMOPS MIT FENCHELKRAUT  
UND BALSAMICO

SALMON ROLLMOPS WITH FENNEL  
AND BALSAMIC VINEGAR

oder

or

MARINIERTE BURRATA MIT FEIGE,  
SCHWARZEN NÜSSEN UND FELDSALAT

MARINATED BURRATA WITH FIG,  
BLACK NUTS AND LAMB'S LETTUCE

\* \* \*

CONSOMMÉ MIT WIENER EINLAGEN

CONSOMMÉ WITH VIENNESE GARNISH

oder

or

GETRÜFFELTE ERDÄPFELSUPPE MIT LAUCH

TRUFFLED POTATO SOUP WITH LEEK

\* \* \*

GEBRATENER ADLERFISCH  
MIT GARNELE IN KRUSTENTIERSAUCE  
AUF ARTISCHOCKEN-RAVIOLI UND FENCHEL

ROASTED EAGLE FISH  
WITH SHRIMP IN CRUSTACEAN SAUCE  
ON ARTICHOKE RAVIOLI AND FENNEL

oder

or

SPANFERKELRÜCKEN  
MIT PAPRIKA-GERSTL-KRAUT UND GARTENBOHNEN

SADDLE OF SUCKING PIG  
WITH PAPRIKA, BARLEY CABBAGE AND BEANS

oder

or

WIENER SCHNITZEL  
MIT PETERSILIENERDÄPFEL UND SALAT

ORIGINAL 'WIENER SCHNITZEL' BREADCRUMBED FRIED  
VEAL SCALLOP WITH PARSLEY POTATOES AND SALAD

\* \* \*

VALRHONA „OPALYS“  
MIT PREISELBEEREN UND NOUGAT

VALHRONA "OPALYS"  
WITH CRANBERRIES AND NOUGAT

oder

or

SCHEITERHAUFEN MIT BAISERHAUBE  
UND VANILLESAUCE

„SCHEITERHAUFEN“ WITH MERINGUE BONNET  
AND VANILLA SAUCE

**3-GANG-MENÜ MIT SUPPE**  
€ 72

**3-COURSE MENU WITH SOUP**

**3-GANG-MENÜ MIT VORSPEISE**  
€ 83

**3-COURSE MENU WITH STARTER**

**4-GANG-MENÜ**  
€ 89

**4-COURSE MENU**

**RESERVIERUNG / RESERVATION**  
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 € 800 (EINZELBELEGUNG) / € 830 (DOPPELBELEGUNG)**

Die oben genannten Zimmerpreise verstehen sich pro Zimmer/Nacht inkl. Steuern und angegebener Leistungen, buchbar für den Zeitraum 29. Dezember 2020 – 2. Jänner 2021.

Zusätzlich: Silvester-Galadinner mit 6-Gang-Menü inkl. Weinbegleitung, Mineralwasser, Kaffee/Tee und ein Glas Champagner zum Empfang am 31. Dezember 2020 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 € 800 (SINGLE OCCUPANCY) / € 830 (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, 2020 – 2 January, 2021.

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, 2020  
Price per person EUR 280

## IMPERIAL HIGH TEA

---

*Genießen Sie zu magischer Harfenmusik unseren stimmungsvollen High Tea im  
1873-HalleNsalon, der prachtvollen Lobby Lounge des Hotel Imperial.  
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 / AB € 36**

## IMPERIAL HIGH TEA

---

*Enjoy an atmospheric High Tea in the magnificent lobby lounge of the Hotel Imperial,  
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.*

OCTOBER TO APRIL

**EVERY SATURDAY FROM 2.30 TILL 5 PM / FROM € 36**

**RESERVIERUNG / RESERVATION**

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](http://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](http://www.imperialtorte.com)

## KOSTEN SIE DIE IMPERIALE VIELFALT TASTE THE IMPERIAL DIVERSITY

### DAS ORIGINAL

Das einzigartige Meisterkonfekt aus Wien wird seit Jahrzehnten auf bewährte Art von Hand gefertigt. Für die süße Verführung wird luftig geschlagene Schokoladecreme zwischen hauchzarten Mandelblättern 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 cream 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 Schokoladecreme, 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 cream, 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](http://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](http://www.imperialtorte.com)



HOTEL IMPERIAL  
VIENNA

[WWW.CAFE-IMPERIAL.AT/SPECIALS](http://WWW.CAFE-IMPERIAL.AT/SPECIALS)

[WWW.IMPERIALVIENNA.COM](http://WWW.IMPERIALVIENNA.COM)