



IMPERIALER JAHRESWECHSEL

IMPERIAL TURN OF THE YEAR

2019

BARBETRIEB MIT LIVE-PIANOMUSIK
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

IMPERIALE FESTSÄLE
IMPERIAL FESTIVE HALLS

DIENSTAG, 31. DEZEMBER 2019 TUESDAY, 31 DECEMBER, 2019



MENÜ MENU

AMUSE-BOUCHE	AMUSE-BOUCHE
GÄNSELEBER QUITTE, MARONI, SCHOKOLADE	GOOSE LIVER QUINCE, CHESTNUTS, CHOCOLATE
SELLERIE PÉRIGORD-TRÜFFEL, CHICORÉE, LIEBSTÖCKEL	CELERY PÉRIGORD TRUFFLES, CHICORY, LOVAGE
STEINBUTT KAVIAR, BUCHWEIZEN RÜBEN-VARIATION	TURBOT KAVIAR, BUCKWHEAT AND TURNIP VARIATION
APFEL-DILLBLÜTENSORBET CHAMPAGNER DRY AGED BEEF SAUCE BORDELAISE, GESCHMORTE OCHSENSCHLEPPRAVIOLI, MANGOLD	APPLE DILL BLOSSOM SORBET CHAMPAGNE DRY AGED BEEF BORDELAISE SAUCE, BRAISED OXTAIL RAVIOLI, SWISS CHARD
CLEMENTINE KEFIR, MACADAMIA NUSS	CLEMENTINE KEFIR, MACADAMIAS
WIENER FASCHINGSKRAPPEN	VIENNESE CARNIVAL DOUGHNUTS
PETIT FOURS	PETIT FOURS

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

Angebot buchbar ab 20:30 Uhr

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

reservations from 8.30 p.m.

6-GANG-MENÜ 6-COURSE MENU
€ 410

RESERVIERUNG / RESERVATION

T + 43 1 50110-6400

GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

NEUJAHRBRUNCH NEW YEAR'S BRUNCH

IMPERIALE FESTSÄLE
IMPERIAL FESTIVE HALLS

MITTWOCH, 1. JÄNNER 2020
VON 12:30 BIS 15:00 UHR

WEDNESDAY, 1 JANUARY, 2020
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 piano music – a feast for the senses!

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

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

€ 145

RESERVIERUNG / RESERVATION

T + 43 1 50110-6400

GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

NEUJAHRSKONZERTMENÜ NEW YEAR'S CONCERT LUNCH

CAFÉ IMPERIAL WIEN

MITTWOCH, 1. JÄNNER 2020
VON 13:00 BIS 15:00 UHR

WEDNESDAY, 1 JANUARY, 2020
FROM 1.00 P.M. TO 3.00 P.M.



MENÜ MENU

TATAR VOM STEIRISCHEN HOCHLANDRIND MIT
KAPERNBEELEN UND SALAT

oder

LACHSROLLMOPS MIT FENCHELKRAUT
UND BALSAMICO

oder

VITELLO TONNATO

* * *

CONSOMMÉ MIT LEBERPOFESE

oder

SCHWARZWURZEL-CREMESUPPE
MIT BRÖSELKNÖDEL UND SCHNITTLAUCHÖL

* * *

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET
MIT KRUSTENTIERSAUCE AUF GESCHMORTEM
WINTERGEMÜSE UND CREMIGER POLENTA

oder

SPANFERKELRÜCKEN
MIT WEINKRAUT UND GRAMMELKNÖDEL

oder

WIENER SCHNITZEL
MIT PETERSILIENERDÄPFEL UND SALAT

* * *

VALRHONA „MANJARI“
MIT WEICHSELN UND JOGHURTEIS

oder

ÜBERBACKENE TOPFENPALATSCHINKE
MIT VANILLESAUCE

TARTAR OF STYRIAN HIGHLAND BEEF WITH
CAPERBERRIES AND A SMALL SALAD

or

SALMON ROLLMOPS
WITH FENNEL AND BALSAMIC VINEGAR

or

VITELLO TONNATO

CONSOMMÉ WITH LIVER CROUTONS

or

BLACK SALSIFY CREAM SOUP
WITH DUMPLINGS AND CHIVES OIL

SEARED SEA BASS FILLET
WITH CRUSTACEAN SAUCE ON BRAISED
WINTER VEGETABLES AND CREAMY POLENTA

or

SADDLE OF SUCKING PIG WITH SAUERKRAUT AND
POTATO DUMPLINGS

or

WIENER SCHNITZEL
WITH PARSLEY POTATOES AND SALAD

VALRHONA MANJARI CHOCOLATE
WITH CHERRIES, YOGHURT ICE CREAM

or

GRATINÉ CURD CHEESE PANCAKES
WITH 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

GROUPSEVENTS.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 SILVESTERARRANGEMENT
BEINHALTET FOLGENDE LEISTUNGEN:

Übernachtung inklusive Buffetfrühstück

Silvester-Galadinner mit 6-Gang-Menü inkl. Weinbegleitung,
Mineralwasser, Kaffee/Tee und eines Glases Champagner
zum Empfang am 31. Dezember 2019 ab 20:30 Uhr.

ZIMMER AB € 1.369 (EINZELBELEGUNG) / € 1.809 (DOPPELBELEGUNG)
SUITEN AB € 1.469 (EINZELBELEGUNG) / € 1.909 (DOPPELBELEGUNG)

Die oben genannten Zimmerpreise verstehen sich pro Zimmer/Nacht inkl. Steuern und angegebener Leistungen,
buchbar für den Zeitraum 29. Dezember 2019 – 2. Jänner 2020 (Mindestaufenthalt 4 Nächte).



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 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 from 8.30 p.m. on 31 December, 2019

ROOMS FROM € 1,369 (SINGLE OCCUPANCY) / € 1,809 (DOUBLE OCCUPANCY)
SUITES FROM € 1,469 (SINGLE OCCUPANCY) / € 1,909 (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, 2019 – 2 January, 2020 (minimum length of stay 4 nights).