



WEIHNACHTEN



CHRISTMAS

2019

NOËL IMPERIAL

IHRE WEIHNACHTSFEIER 2019
CHRISTMAS CELEBRATION 2019

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

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

Unser Chef de Cuisine Rupert Schnait serviert Ihnen ein weihnachtlich inspiriertes Menü oder ein auf Ihre Bedürfnisse abgestimmtes imperiales Buffet, begleitet von Weinen österreichischer Winzer, Bier und alkoholfreien Getränken (unlimitiert bis Mitternacht).

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

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

Our executive chef Rupert Schnait serves a Christmas menu or an Imperial buffet customized to your wishes, with corresponding wines by Austrian vintners, beer & non-alcoholic beverages (unlimited until midnight).



MENÜ MENU

OKTOPUS-CARPACCIO
MIT MARINierter LACHSFORELLE
AUF PASSE-PIERRE-ALGEN
IN LIMETTEN-CRÈME-FRAÎCHE

HUMMERCREMESUPPE MIT ARMAGNAC

BEIRIEDSCHNITTE IN KRÄUTERKRUSTE
MIT PORTWEINSCHALOTTEN
GEBRATENEN PILZEN, SCHMORGEMÜSE
UND ERDÄPFEL-DAUPHINE

EDELBITTER-NOUGAT-MOUSSE
MIT GEWÜRZAPFEL UND ZIMTEIS

WEIHNACHTSBÄCKEREI

OCTOPUS CARPACCIO
WITH MARINATED SALMON TROUT
ON PASSE-PIERRE SEAWEED
IN LIME-CRÈME FRAÎCHE

CREAM OF LOBSTER SOUP WITH ARMAGNAC

SIRLOIN STEAK IN HERB CRUST
WITH PORT WINE SHALLOTS
ROASTED MUSHROOMS, BRAISED VEGETABLES
AND POTATO DAUPHINOISE

DARK CHOCOLATE-NOUGAT MOUSSE
WITH SPICED APPLE AND CINNAMON ICE CREAM

CHRISTMAS COOKIES

AB FROM
€ 125

Menü ab 20 Personen/Bufferet 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

RESERVIERUNG / RESERVATION

T + 43 1 50110-434

GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

ADVENT BRUNCH

IMPERIALE FESTSÄLE
IMPERIAL FESTIVE HALLS

SONNTAG, 1., 8., 15. & 22. DEZEMBER 2019
VON 11:30 BIS 14:30 UHR

SUNDAY, 1, 8, 15 & 22 DECEMBER, 2019
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

PRICE PER PERSON
INCLUDING COVER CHARGE

€ 105

RESERVIERUNG / RESERVATION

T + 43 1 50110-434

GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

WEIHNACHTSABEND CHRISTMAS EVE

IMPERIALE FESTSÄLE UND RESTAURANT OPUS
IMPERIAL FESTIVE HALLS & RESTAURANT OPUS

**DIENSTAG, 24. DEZEMBER 2019
AB 17:00 UHR**

**TUESDAY, 24 DECEMBER, 2019
FROM 5.00 P.M.**

17:00 Uhr Champagnerempfang	5.00 p.m. Champagne reception
17:30 Festliches Weihnachtskonzert	5.30 p.m. Festive Christmas concert in the hotel lobby
ab 18:00 Uhr Dinner bei traditionellen Zitherklängen	From 6.00 p.m. Dinner to the strains of traditional zither music



WEIHNACHTSMENÜ

CHRISTMAS MENU

AMUSE-BOUCHE	AN AMUSE-BOUCHE
HUMMER ZITRUSFRÜCHTE, AVOCADO, JOGHURT	LOBSTER CITRUS, AVOCADO, YOGHURT
HUCHEN QUINOA, WINTER-MINESTRONE, BRUNNENKRESSE	DANUBE SALMON QUINOA, WINTER MINESTRONE, WATERCRESS
HIRSCHRÜCKENFILET WALNUSS-JUS, ROTKRAUT, WEISSER BUCHENPILZ	VENISON FILET WALNUT JUS, RED CABBAGE, WHITE SHIMEJI MUSHROOMS
VALRHONA „DULCEY“ TONKABOHNE, ORANGE, KAREMELL	VALRHONA DULCEY CHOCOLATE TONKA BEAN, ORANGE, CAMEL
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 50110-434
GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

FESTIVE BRUNCH

IMPERIALE FESTSÄLE
IMPERIAL FESTIVE HALLS

**MITTWOCH, 25. DEZEMBER
DONNERSTAG, 26. DEZEMBER &
SONNTAG, 29. DEZEMBER 2019
VON 11:30 BIS 14:30 UHR**

**WEDNESDAY, 25 DECEMBER
THURSSAY, 26 DECEMBER &
SUNDAY, 30 DECEMBER, 2019
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.

A rich and gorgeous buffet with Imperial delights and joyful live music

Um einen fürstlichen Auftakt zu feiern, darf ein Glas Champagner natürlich nicht fehlen.

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 / RESERVATION

T + 43 1 50110-434

GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

WEIHNACHTSLUNCH CHRISTMAS LUNCH

CAFÉ IMPERIAL WIEN

MITTWOCH, 25. DEZEMBER 2019
VON 12:00 BIS 15:00 UHR

WEDNESDAY, 25 DECEMBER, 2019
FROM 12.00 A.M. TO 3.00 P.M.



MENÜ MENU

RINDERCARPACCIO AUF TRÜFFELCREMEMARINADE MIT RUCOLA UND GRANA oder SHRIMPS IN ANANAS-BARBEQUESAUCE MIT AVOCADOTATAR oder WEIDEGANSLEBER-APFELSCHNITTE „FAÇON IMPÉRIALE“ MIT WALDORFSALAT UND HAGEBUTTENSAUCE * * *	BEEF CARPACCIO ON TRUFFLE CREAM MARINADE WITH ROCKET AND GRANA CHEESE or SHRIMPS IN PINEAPPLE-CILANTRO DRESSING WITH AVOCADO or „FAÇON IMPÉRIALE“ FREE-RANGE GOOSE LIVER AND APPLE SLICE WITH WALDORF SALAD AND ROSE HIP SAUCE * * *
CONSOMMÉ MIT SCHINKENBUTTERNOCKERL oder TOPINAMBUR-CREMESUPPE MIT BLÄTTERTEIG-SESAMGEBÄCK * * *	CONSOMMÉ WITH HAM BUTTER DUMPLINGS or JERUSALEM ARTICHOKE CREAM SOUP WITH PUFF PASTRY SESAME PASTRIES * * *
WEIHNACHTLICHE GÄNSEBRUST MIT GLASIERTEN MARONI, APFELROTKRAUT UND HASELNUSS-KARTOFFELROULADE oder GEBRATENE LACHSFORELLE AUF SPINAT-EMMER-RISOTTO UND ROSMARIN-TOMATE oder KALBSBRATEN MIT NIERE, GETRÜFFELTEM KARTOFFELPÜREE UND GLASIERTEN RÜBEN * * *	CHRISTMAS GOOSE BREAST WITH RED CABBAGE, GLAZED CHESTNUTS AND HAZELNUT POTATO DUMPLINGS or SAUTÉED SALMON TROUT ON SPINACH HULLED WHEAT RISOTTO AND ROSEMARY TOMATOES or ROAST VEAL WITH KIDNEYS TRUFFLED MASHED POTATOES AND GLAZED TURNIPS * * *
BIRNEN-MOHNSCHNITTCHEN MOCCA EIS UND AHORNSIRUP oder WINTERLICHER NUSSAUFLAUF GRAND MANIER-ORANGEN	PEAR AND POPPY SEED SLICE MOCHA ICE CREAM AND MAPLE SYRUP or WINTER NUT SOUFFLÉ GRAND MARNIER ORANGES

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 / RESERVATION

T + 43 1 50110-389

GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

RESTAURANT OPUS

**MITTWOCH, 25. DEZEMBER UND
DONNERSTAG, 26. DEZEMBER 2019
AB 18:00 UHR**

**WEDNESDAY, 25 DECEMBER &
THURSDAY, 26 DECEMBER 2019
FROM 6.00 P.M.**



In unserem mit drei Gault-Millau-Hauben ausgezeichneten Restaurant OPUS verwöhnen wir unsere Gäste zu den Festtagen am Mittwoch, dem 25. Dezember und am Donnerstag, dem 26. Dezember 2019 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 Wednesday, 25 December and Thursday, 26 December 2019

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.

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 WEIHNACHTSARRANGEMENT
BEINHALTET FOLGENDE LEISTUNGEN:

Nächtigung inklusive Buffetfrühstück

4-Gang-Weihnachtsmenü inklusive Weinbegleitung im Restaurant OPUS
oder in den imperialen Festsäle am 24. Dezember 2019

ZIMMER AB € 770 (EINZELBELEGUNG) / € 1.050 (DOPPELBELEGUNG)
SUITEN AB € 920 (EINZELBELEGUNG) / € 1.200 (DOPPELBELEGUNG)

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



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 PERSONALIZED CHRISTMAS ARRANGEMENT
INCLUDES THE FOLLOWING BENEFITS:

Overnight stay including breakfast buffet

4-course Christmas dinner in the Restaurant OPUS or Imperial festive halls
including corresponding wines on 24 December, 2019

ROOMS FROM € 770 (SINGLE OCCUPANCY) / € 1,050 (DOUBLE OCCUPANCY)
SUITES FROM € 920 (SINGLE OCCUPANCY) / € 1,200 (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, 2019.