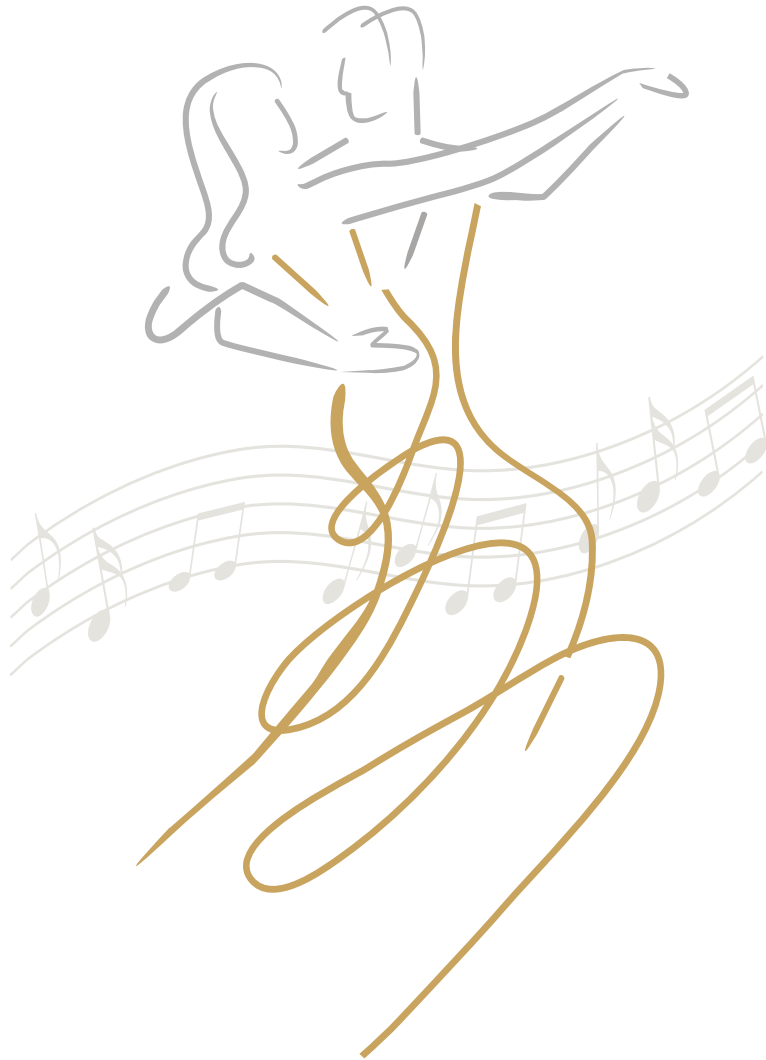




HOTEL IMPERIAL
VIENNA



BALLSAISON
2025



HOTEL IMPERIAL
VIENNA

Liebe Leser:innen und Gäste des
Hotel Imperial, a Luxury Collection Hotel, Vienna,

besondere Angebote für die elegante Wiener Ballsaison
erwarten Sie hier bei uns im Hotel Imperial.

Genießen Sie unvergessliche Momente
in unseren prachtvollen Palais-Räumlichkeiten
mit exquisiten Kreationen aus unserer mehrfach
prämierten Küche. Sehr gerne unterbreitet Ihnen
unser Team ein persönliches Offert.

Wir wünschen Ihnen eine rauschende Ballnacht.



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Alle Preise sind in Euro (€) angegeben und gelten bei den Menüs pro Person, inklusive Steuern und Service. Die Übernachtungen werden pro Zimmer/Suite quotiert. Änderungen vorbehalten. Kinder bis zu 6 Jahren sind kostenfrei, von 6 bis 12 Jahren gewähren wir eine 50%ige Reduktion bei den Menüs. Die Allergenkennzeichnung der Menüs wird vor Ort ausgewiesen.

DARF ICH BITTEN?

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 kulinarisches Team hat für drei Highlights der Wiener Ballsaison spezielle Menüs kreiert.

Entdecken Sie die perfekte Harmonie aus Geschichte und Tradition, Luxus und Romantik, und genießen

Sie einen außergewöhnlichen Start in eine unvergessliche Ballnacht im Hotel Imperial!

PHILHARMONIKERBALL

IMPERIALE FESTSÄLE & RESTAURANT OPUS

DONNERSTAG, 23. JÄNNER 2025

AB 18:30 UHR

MENÜ

MARINIERTE ENTENLEBER

Topinambur Cassis, Apfel-Brioche

FELSENROTBARBE

Bouillabaisse-Fond, Fenchel, Sepia-Gnocchi

RÜCKEN VOM DRY AGED BEEF

Sellerie, Buchenpilz, Trüffelpolenta

ZOTTER SCHOKOLADE „MILCH“ 50%

Mandarine, Haselnuss

WIENER NASCHEREIEN

4-Gang Menü

inklusive Champagnerempfang, Weinbegleitung, Mineralwasser, Kaffee/Tee

€ 380

RESERVIERUNG

T + 43 1 50110-434

GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

TECHNIKER-CERCLE

IMPERIALE FESTSÄLE & RESTAURANT OPUS

SAMSTAG, 25. JÄNNER 2025
AB 18:30 UHR

MENÜ

MARINIERTER SCHOTTISCHER LACHS
Jakobsmuschel, Limette, Kresse

PERLUHNBRUST
Schwarzkohl, Granatapfel, Schmoravioli

FILET VOM KREMSTALER MILCHKALB
Pastinake, Trüffel, Graupe

VALRHONA „CARAÏBE“ 66% SCHOKOLADE
Orange, Spekulatius

WIENER NASCHEREIEN

4-Gang Menü

inklusive Champagnerempfang, Weinbegleitung, Mineralwasser, Kaffee/Tee
€ 375

UNSER BALL-ZIMMERPACKAGE „ALLES WALZER“ BEINHALTET FOLGENDE LEISTUNGEN:

Übernachtung in einem luxuriösen Zimmer oder einer eleganten Suite

Kostenloses Upgrade auf die nächste Zimmerkategorie (gemäß Verfügbarkeit)

Champagner Buffetfrühstück für 2 Personen

Ein Glas Champagner in der Imperial Bar pro Person

Early Check-in ab 10 Uhr und Late Check-out um 16 Uhr (gemäß Verfügbarkeit)

Blumenarrangement im Zimmer oder in der Suite

ZIMMER AB € 670

Der oben genannte Preis versteht sich pro Zimmer/pro Nacht, inklusive Steuern und der oben angegebenen Leistungen, buchbar für den Zeitraum von 22. - 26. Jänner 2025 (Mindestaufenthalt von 2 Nächten).

RESERVIERUNG

T + 43 1 50110-434 (MENÜ) & -333 (ZIMMER)
GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM (MENÜ) &
RESERVATIONS.IMPERIALVIENNA@LUXURYCOLLECTION.COM (ZIMMER)

OPERNBALL

IMPERIALE FESTSÄLE & RESTAURANT OPUS

DONNERSTAG, 27. FEBRUAR 2025
AB 18:00 UHR

MENÜ

MARINIERTES RINDERFILET
Winter-Trüffel, Bio-Ei, Eiskraut

KONFIERTER CARABINERO
Schwarzwurzel, Sanddorn, Limette

KREMSTALER MILCHKALB
Topinambur, Schalotte, Ravioli

VALHRONA „MANJARI“ 64% SCHOKOLADE
Mango, Mandel

WIENER NASCHEREIEN

4-Gang Menü

inklusive ein Glas Champager zum Aperitif, Weinbegleitung, Mineralwasser, Kaffee/Tee
€ 280

UNSER OPERNBALL-ZIMMERPACKAGE BEINHALTET FOLGENDE LEISTUNGEN:

Übernachtung in einem luxuriösen Zimmer oder einer eleganten Suite

Kostenloses Upgrade auf die nächste Zimmerkategorie (nach Verfügbarkeit)

Champagner Buffetfrühstück für 2 Personen

Ein Glas Champagner in der Imperial Bar pro Person vor dem Ball

Limousinen-Transfer zum Opernball

Early Check-in ab 10 Uhr und Late Check-out um 16 Uhr (gemäß Verfügbarkeit)

Blumenarrangement im Zimmer oder in der Suite

Zusätzliche Annehmlichkeiten (gegen Aufpreis):
Private Fahrt mit dem Fiaker zum Ball
Friseurtermin auf Ihrem Zimmer

ZIMMER AB € 730

Der oben genannte Preis versteht sich pro Zimmer/pro Nacht, inklusive Steuern und der oben angegebenen Leistungen buchbar für den Zeitraum von 26. Februar - 1. März 2025 (Mindestaufenthalt von 2 Nächten).

RESERVIERUNG

T + 43 1 50110-434 (MENÜ) & -333 (ZIMMER)
GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM (MENÜ) &
RESERVATIONS.IMPERIALVIENNA@LUXURYCOLLECTION.COM (ZIMMER)

GUTSCHEINE



FÜR JEDEN ANLASS DAS PASSENDE GESCHENK!

Ob ein romantisches Abendessen zu zweit, ein erlesenes
Champagner Frühstück im Café Imperial Wien oder ein
unvergesslicher Champagner Brunch in unseren
eleganten Festsälen – ein (Wert-)Gutschein des
Hotel Imperial ist immer die richtige Wahl!

ERHÄLTlich DIREKT
IM HOTEL IMPERIAL
TEL. +43 1 50110-313

IMPERIAL TORTE



Kirchgasser Photography

Das kaiserliche Meisterkonfekt, handgefertigt im Hotel Imperial Wien.

Die Imperial Torte ist DAS Wiener Confiserie-Juwel, wurde sie doch gemäß Legende anlässlich der Eröffnung des Hotel Imperial 1873 von Küchenjunge Xaver Loibner zu Ehren Kaiser Franz Joseph I. erfunden. Das Rezept hütete der Küchenjunge wie einen Schatz, und es ist seit jeher geheim. Der Genuss ist jedoch auch heute noch so köstlich wie 1873.

WÄHLEN SIE AUS UNSEREM ERLESENEN
SORTIMENT IN DER IMPERIAL TORTE BOUTIQUE
ODER IN UNSEREM WEBSHOP UNTER
WWW.IMPERIALTORTE.COM
EBENSO SIND WIR FÜR SIE ERREICHBAR
UNTER T: +43 1 50 110-314
ODER E: ORDER@IMPERIALTORTE.COM

IMPERIAL TORTE

DAS LUXURIÖSE
GESCHENK AUS WIEN



N° 1 DAS ORIGINAL

Das einzigartige Meisterkonfekt aus Wien wird seit Jahrzehnten auf bewährte Art von Hand gefertigt. Zart schmelzende Schokoladenglasur, ein leicht herbes Aroma von Mandeln und die Verschmelzung von Schokoladenbuttercreme und Marzipan vereinen sich zur perfekten Komposition.



N° 2 SCHWARZE ORANGE

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



N° 3 FEINE HIMBEERE

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



HOTEL IMPERIAL
VIENNA

Das Team des Hotel Imperial Wien freut sich schon jetzt, Sie bald (wieder) im Hotel Imperial, a Luxury Collection Hotel, Vienna begrüßen und Ihnen einzigartige Erlebnisse bieten sowie unvergessliche Erinnerungen beschern zu dürfen.



Matthew Shaw

HOTEL IMPERIAL, A LUXURY COLLECTION HOTEL, VIENNA
KAERTNER RING 16, 1010 WIEN
T: +43 1 50 110-0
E: HOTEL.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM
WWW.IMPERIALVIENNA.COM & WWW.IMPERIALTORTE.COM
#IMPERIALVIENNA & #IMPERIALTORTEWIEN

THE LUXURY COLLECTION HOTELS & RESORTS