



HOTEL IMPERIAL
VIENNA

WEIHNACHTEN

2022

LIEBE GÄSTE UND FREUNDE DES HOTEL IMPERIAL

wir freuen uns, Ihnen anbei unsere exklusiven Weihnachtsangebote 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.



WEIHNACHTEN

NOËL IMPERIAL

IHRE WEIHNACHTSFEIER 2022

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 repräsentativen Royal Suite* einzunehmen.

Unser Chef de Cuisine Werner Pichlmaier 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).



MENÜ

GÄNSELEBER
mit Feigenconfit und Brioche

OCHSENSCHLEPP-CONSOMME
unter der Blätterteighaube mit Trüffel

OFENFRISCHE BAUERNENTE
mit Gewürzrotkraut, Maroni und Erdäpfelknödeln

MOUSSE VON DER TANORI SCHOKOLADE
mit Safran-Birne und Eis

WEIHNACHTSBÄCKEREI

MENÜ AB
€ 108

4-GANG-MENÜ AB
€ 123

6-GANG-MENÜ AB
€ 138

Menü ab 20 Personen/Buffer ab 50 Personen

* Royal-Suite-Empfang nach Verfügbarkeit

ADVENT BRUNCH

IMPERIALE FESTSÄLE

**SONNTAG, 27. NOVEMBER,
4., 11. & 18. DEZEMBER 2022
VON 11:30 BIS 14:30 UHR**



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

PREIS PRO PERSON INKLUSIVE GEDECK

€ 115

RESERVIERUNG

T + 43 1 50110-434

GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

WEIHNACHTSABEND

IMPERIALE FESTSÄLE UND RESTAURANT OPUS

SAMSTAG, 24. DEZEMBER 2022
AB 17:00 UHR

17:00 Uhr Champagnerempfang

17:30 Weihnachtskonzert in der Hotelhalle



WEIHNACHTSMENÜ

AMUSE-BOUCHE

Waldviertler Karpfen mit Apfel und Kaviar

LEICHT GERÄUCHERTES LACHSMITTELSTÜCK

Avocado, Gurke, Quinoa

BRUST VOM PERLUHN

Gebackenen Sellerie, Junglauch, Perigord-Trüffel

GRANNY SMITH

mit Limette und Basilikum

SCHNITTE VOM MILCHKALBRÜCKEN

Kaffee, Schwarzwurzeln, Erdäpfelbaumkucken

ZOTTER „NOBELBITTER“ 70%

Cassis und Tahiti Vanille

WEIHNACHTSBÄCKEREI

MENÜ INKLUSIVE WEINBEGLEITUNG

€ 280

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

RESERVIERUNG

T + 43 1 50110-434

GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

FESTIVE BRUNCH

IMPERIALE FESTSÄLE

**SONNTAG, 25. DEZEMBER &
MONTAG, 26. DEZEMBER 2022
VON 11:30 BIS 14:30 UHR**



Ein festlicher Weihnachtstag in Wien
beginnt mit einem Brunch im 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.

PREIS PRO PERSON INKLUSIVE GEDECK

€ 115

RESERVIERUNG

T + 43 1 50110-434

GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

WEIHNACHTSLUNCH

CAFÉ IMPERIAL WIEN

SONNTAG, 25. DEZEMBER 2022
VON 12:00 BIS 15:00 UHR



MENÜ

CARPACCIO VOM WEIDERIND
mit Trüffelmarinarde und Grana

oder

MARINIERTER BACHFORELLE
mit Buttermilch, Rettich und Vogelsalat

oder

TATAR VON DER ROTEN RÜBE
mit Burrata und Treviso

CONSOMME MIT WIENER EINLAGEN

oder

HUMMERCREMESUPPE MIT TASCHERL

GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST
Quitten, Maroni und Süßerdäpfeln

oder

GEFÜLLTE KALBSBRUST
mit Erbsenrisotto und Buchenpilze

oder

WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB
Petersilerdäpfeln und gemischten Salat

VALROHNA „MANJARI“ 64%
mit Orange und Zimtblüte

oder

NOUGATKNÖDEL
mit Gewürzkirschen und Tahiti Vanillesauce

3-GANG-MENÜ
MIT SUPPE

€ 62

3-GANG-MENÜ
MIT VORSPEISE

€ 70

4-GANG-MENÜ

€ 77

RESERVIERUNG

T + 43 1 50110-389

GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

RESTAURANT OPUS

**SONNTAG, 25. DEZEMBER UND
MONTAG, 26. DEZEMBER 2022
AB 18:00 UHR**



In unserem mit drei Gault-Millau-Hauben ausgezeichneten Restaurant OPUS verwöhnen wir unsere Gäste zu den Festtagen am Sonntag, dem 25. Dezember und am Montag, dem 26. Dezember 2022 mit drei unterschiedlichen Menüs.

5-GANG-MENÜ

€ 139

7-GANG-MENÜ

€ 166

11-GANG-MENÜ

€ 198

Gerne bieten wir auch vegetarische Menüs ab € 104 an.

Weinbegleitung je nach Gängen ab € 52.

RESERVIERUNG

T + 43 1 50110-389

GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

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
BEINHÄLTET FOLGENDE LEISTUNGEN:

Nächtigung inklusive Champagner Buffetfrühstück

4-Gang-Weihnachtsmenü inklusive Weinbegleitung
in den imperialen Festsälen am 24. Dezember 2022

ZIMMER AB

€ 860 (EINZELBELEGUNG) / € 980 (DOPPELBELEGUNG)

SUITEN AB

€ 1.090 (EINZELBELEGUNG) / € 1.210 (DOPPELBELEGUNG)

Die Zimmerpreise verstehen sich pro Zimmer/Nacht inkl. Steuern und oben angegebenen Leistungen, buchbar für den Zeitraum 23.–27. Dezember 2022 (Mindestaufenthalt 3 Nächte, obligatorischer Aufenthalt am 24. Dezember).

UNSER IMPERIALES WEIHNACHTSARRANGEMENT
MIT ÜBERNACHTUNG IN EINER UNSERER FÜRSTLICHEN SUITEN
BEINHÄLTET FOLGENDE LEISTUNGEN:

Nächtigung in einer unserer Suiten inklusive Buffetfrühstück

Limousinen-Transfer vom und zum Flughafen Wien

4-Gang-Weihnachtsmenü inklusive Weinbegleitung
in den imperialen Festsälen am 24. Dezember 2022

Festive Brunch in den imperialen Festsälen am 25. Dezember 2022

Dekorierter Weihnachtsbaum in der Suite

SUITEN AB

€ 1.405 (EINZELBELEGUNG) / € 1.435 (DOPPELBELEGUNG)

Die Zimmerpreise verstehen sich pro Zimmer/Nacht inkl. Steuern und oben angegebenen Leistungen, buchbar für den Zeitraum 23.–27. Dezember 2022 (Mindestaufenthalt 4 Nächte, obligatorischer Aufenthalt am 24. Dezember).

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
Tel. +43 1 50110-313 oder auf

www.imperialtorte.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 oder unter

www.imperialtorte.com

Kosten Sie die imperiale Vielfalt

N° 1 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 hauchzarte Mandelblätter eingestrichen. Von feinstem Marzipan umhüllt und mit heller Imperial-Glasur, verschmelzen die einzelnen Schichten zu einer perfekten Komposition.

N° 2 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.

N° 3 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.



HOTEL IMPERIAL
VIENNA

HOTEL IMPERIAL
A LUXURY COLLECTION HOTEL
KAERTNER RING 16, 1010 WIEN
ÖSTERREICH
T + 43 1 501 10 0

WWW.IMPERIALVIENNA.COM

FOLLOW US



#imperialvienna