



HOTEL IMPERIAL
VIENNA



SILVESTER & NEUJAHR

2024 / 2025



HOTEL IMPERIAL
VIENNA

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

wir freuen uns, Ihnen exklusive Angebote für Silvester und Neujahr präsentieren zu dürfen.

Genießen Sie den letzten Tag von 2024 sowie den ersten Tag des neuen Jahres in unseren
einzigartigen Palais-Räumlichkeiten mit exquisiten kulinarischen Kreationen.

Sehr gerne unterbreitet Ihnen unser Team dafür ein persönliches Angebot.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Lieben ein glückliches 2025.



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.



HOTEL IMPERIAL
VIENNA

IMPERIALER JAHRESWECHSEL

Zelebrieren Sie einen unvergesslichen Silvesterabend bei Live Musik im ehemaligen Palais Württemberg, das 1873 feierlich als Hotel Imperial eröffnet wurde.



SILVESTER-GALADINNER

IMPERIALE FESTSÄLE & RESTAURANT OPUS

DIENSTAG, 31. DEZEMBER 2024

Feiern Sie das Leben in unserem Gourmetrestaurant OPUS oder in unseren mit viel Liebe dekorierten Festsälen. Die 5-köpfige Band „After Teatime“ (Gesang, Klavier, E-Gitarre, Bass und Schlagzeug) begleitet Sie durch den Abend. Das Repertoire umfasst sanft-traditionell-jazzige Musik zum Dinner, gefolgt von Pop- und Rockklassikern zur anschließenden Party – ein Tanz zu beschwingter Live-Musik ins neue Jahr ist somit garantiert. Und Ihren unvergesslichen Abend hält unser Fotograf auf Wunsch sehr gerne für Sie fest.

MENÜ

MAINE-HUMMER

Avocado, Meyer-Zitrone, Wasabi

FREGOLA SARDA

Aubergine, Mimolette

DOVER SEEZUNGE

Chicorée, Stabmuschel, Safran-Fond

GRÜNES APFEL-SELLERIESORBET

Imperial Kaviar

ÖSTERREICHISCHES DRY-AGED-BEEF

Schwarzwurzel, Winter-Trüffel, Kipfler

VALROHNA „CARAÏBE“ 66% SCHOKOLADE

Kaffee, Whiskey, Brombeere

WIENER FASCHINGSKRAPFEN

PETITS FOURS

6-Gang Menü

€ 580

inklusive ein Glas Champagner zum Aperitif und zu Mitternacht,
Weinbegleitung, antialkoholische Getränke, Kaffee/Tee und Musikprogramm.
Angebot buchbar mit Start um 20:30 Uhr.
Ab 22 Uhr werden 4 Gänge vom obigen Menü zu € 520 serviert.

RESERVIERUNG

T + 43 1 50110-434

GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

NEUJAHRBRUNCH

IMPERIALE FESTSÄLE

MITTWOCH, 1. JÄNNER 2025
VON 12:30 BIS 15:00 UHR

Ein wahrhaft imperialer Rahmen für einen genussvollen Start ins neue Jahr.
In der prunkvollen Atmosphäre der Festsäle des einstigen
Palais Württemberg erwarten Sie lukullische Verlockungen.
Ein Glas Champagner zum Aperitif, exquisite Gaumenfreuden,
ausgesuchte Desserts und erlesene Getränke, musikalisch dezent untermalt
von unserer beliebten Jazz Band – ein Fest für alle Sinne!

Preis pro Person inklusive ein Glas Champagner, Kaffee & Tee sowie Gedeck
€ 175



Matthew Shaw

RESERVIERUNG / RESERVATION
T + 43 1 50110-434
GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

NEUJAHRSKONZERTMENÜ

CAFÉ IMPERIAL WIEN

MITTWOCH, 1. JÄNNER 2025
VON 13:00 BIS 15:00 UHR

MENÜ

BEEF TATAR VOM STEIRISCHEN HOCHLANDRIND

Trüffelcreme, gebeiztes Eigelb

oder

TÖRTCHEN VON DER ROTGARNELE

Mango, Erbse, Frisée

oder

KAROTTEN „VIELFALT“

geräucherter Frischkäse, Blutorange, Vogerlsalat

LEBERKNÖDEL-CONSOMMÉ

oder

GETRÜFFELTE PASTINAKEN-SUPPE MIT CROÛTONS

GEBRATENER ZANDER

Stöcklkraut, Grammel, Lauch-Kartoffelpüree

oder

GESCHMORTES BACKERL VOM SPANFERKEL

Rollgerste, Fiole, Kren

oder

WIENER SCHNITZEL

Petersilienerdäpfel, gemischter Salat

VALHRONA „CARAÏBE“ 66% SCHOKOLADE

Himbeere, Zitrusfrüchte

oder

TOPFENKNÖDEL

Kirschröster, Vanillesauce

4-Gang Menü

€ 120

3-Gang Menü mit Vorspeise

€ 105

3-Gang Menü mit Suppe

€ 95

RESERVIERUNG

T + 43 1 50110-389

CAFE.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

SILVESTER-ZIMMERPACKAGE

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!



Matthew Show

UNSER SILVESTER-ZIMMERPACKAGE INKLUDIERT FOLGENDE LEISTUNGEN:

Übernachtung in einem luxuriösen Zimmer oder einer eleganten Suite

Champagner Buffetfrühstück für 2 Personen

6-gängiges Silvester-Galadinner inklusive ein Glas Champagner zum Aperitif und zu Mitternacht, Weinbegleitung, antialkoholische Getränke und Kaffee/Tee in den Imperialen Festsälen ab 20:30 Uhr.

Late Check-out um 16 Uhr (gemäß Verfügbarkeit)

ZIMMER AB € 1490

Der oben genannte Preis versteht sich pro Zimmer/pro Nacht, inklusive Steuern und der angegebenen Leistungen, buchbar für den Zeitraum 29. Dezember 2024 – 2. Jänner 2025 (Mindestaufenthalt von 3 Nächten plus Aufenthalt über Silvester und Neujahr).

RESERVIERUNG

T + 43 1 50110-333

RESERVATIONS.IMPERIALVIENNA@LUXURYCOLLECTION.COM

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

Fotocredits:

stylearts.eu; Matthew Shaw; Kirchgasser Photography; iStock.com

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