



HOTEL IMPERIAL
VIENNA

BALLSAISON

2023

LIEBE GÄSTE UND FREUNDE DES HOTEL IMPERIAL

wir freuen uns, Ihnen anbei erlesene Angebote für die Wiener Ballsaison präsentieren zu dürfen. Genießen Sie unvergessliche Momente 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 schon jetzt eine rauschende Ballnacht.

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 Allergenkennzeichnung der Menüs wird vor Ort ausgewiesen.



BALLSAISON

ALLES WALZER!

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 Küchenchef 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 eine außergewöhnliche Ballnacht im Hotel Imperial!

UNSER SPEZIELLES BALLANGEBOT FÜR SIE:

Sie erhalten 20% Nachlass auf unsere bestmöglich verfügbare Rate, wenn Sie unser „Alles Walzer“ Angebot direkt über unsere Reservierungsabteilung oder online buchen.

ZIMMER UND SUITEN AB

€ 485 (EINZELBELEGUNG) / € 515 (DOPPELBELEGUNG)

Die oben genannten Zimmerpreise verstehen sich pro Zimmer/Nacht inkl. Champagner Frühstücksbuffet und Steuern. Bitte beachten Sie, dass die Ballkarten beim Check-in vorgelegt werden müssen.

RESERVIERUNG

T + 43 1 50110-333

RESERVATIONS.IMPERIALVIENNA@LUXURYCOLLECTION.COM

PHILHARMONIKERBALL

IMPERIALE FESTSÄLE & RESTAURANT OPUS

DONNERSTAG, 19. JÄNNER 2023
AB 18:30 UHR



MENÜ

ENTENLEBER

Schwarzwurzel Cranberry, Brioche

STEINBUTT

Karfiol, Butterbröseln, Kaviar

ÖSTERREICHISCHES DRY AGE BEEF

Schalotten-Mark-Sauce, Sellerie, Baumkuchen

ZOTTER „NOBELBITTER“ 70%

Griotte-Kirsche und Haselnuss

WIENER NASCHEREIEN

4-GANG-MENÜ

€ 340

inklusive Champagnerempfang, Weinbegleitung, Mineralwasser, Kaffee

RESERVIERUNG

T + 43 1 50110-6400

GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

TECHNIKER-CERCLE

IMPERIALE FESTSÄLE & RESTAURANT OPUS

SAMSTAG, 21. JÄNNER 2023
AB 18:30 UHR



MENÜ

SCHOTTISCHER LACHS
Boskop-Apfel, Frischkäse, Kaviar

CARABINERO
Kürbis, Sandorn, Ingwer, Jasminreis

FILET UND BACKERL VON MILCHKALB
Urkarotte, Polenta, Kräutersaitling

VALRHONA „GUANAJA“ 70%
Brownie und Passionsfrucht

WIENER NASCHEREIEN

4-GANG-MENÜ

€ 340

inklusive Champagnerempfang, Weinbegleitung, Mineralwasser, Kaffee

RESERVIERUNG

T + 43 1 50110-6400

GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

OPERNBALL

IMPERIALE FESTSÄLE & RESTAURANT OPUS

DONNERSTAG, 16. FEBRUAR 2023
AB 18:30 UHR



MENÜ

GELBFLOSSENMAKRELE
Ponzu, Pakchoi, Juzu, Allergene

BRUST UND KEULE VON STUBENKÜCKEN
Mangold, Ravioli

SIMMENTALER-RINDERFILET
Chicorée, Gnocchi, Wilder Broccoli

ZOTTER „SMARTBITTER“ 80%
Feige, Pistazie

WIENER NASCHEREIEN

4-GANG-MENÜ

€ 240

inklusive Champagnerempfang, Weinbegleitung, Mineralwasser, Kaffee

RESERVIERUNG

T + 43 1 50110-6400
GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM



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