



HOTEL IMPERIAL
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

Buffets

ÖSTERREICHISCHES BUFFET

Vorspeisenauswahl

Gesulzter Tafelspitz in Kernölvinaigrette
Vulcano Schinken mit Honigmelone
Geräuchertes Forellenfilet mit Wachtelei und Forellenkaviar
Perlhuhnroulade auf Apfel – Selleriesalat
Mariniertes Kalbszüngele mit roter Zwiebel und Kren
Räucherforellenmousse mit Pastinakenchips
Gemüse- und Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Österreichische Käseauswahl

Suppe – Wir ersuchen um Ihre Auswahl

Rinderconsommé mit Grießnockerl
Wiener Erdäpfelsuppe mit Pilzen

Hauptspeisen

Girardi - Rostbraten mit Gemüsenudeln
* * *

Geschmorte Kalbsvögel in Pilzrahm mit Kräuternockerl
* * *

Gebratener Neusiedler See – Zander auf Paprikagemüse und Tarhonya
* * *

Krautfleckerl
* * *

Saisonales Gemüse

Süße Köstlichkeiten

Kaiserschmarrn
Wiener Melange (zweierlei Mokka mousse im Glas serviert)
Esterhazyschnitte, Kardinalschnitte
Alt Wiener Creme
Strudelvariation (Apfel, Tiroler und Beeren)
Weincremeroulade
Imperial Torte
Obstdisplay

€ 58,00 pro Person

Dieses Buffet bereiten wir gerne ab 30 Personen für Sie zu!
Bei weniger als 30 Gästen kalkulieren Sie bitte einen Aufpreis von € 10,00 pro Person.



HOTEL IMPERIAL
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

BUSINESS BUFFET I

Vorspeisen

Auswahl an Gemüse und Blattsalaten mit verschiedenen Marinaden
Bauernsalat mit Schafkäse
Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum
Geräucherter und hausgebeizter Silberlachs mit Senfsauce und Oberskren
Tafelspitzsülzchen mit Kürbiskernöl

Hauptspeisen

Gedämpftes Lachsfilet mit Wurzelgemüse
* * *
Sautierte Tournedos vom Rind in Rotweinsauce
* * *
Landhuhnbrüstchen gebraten mit Sprossengemüse
* * *
Gemüsestrudel mit Kräuter Mousseline

Desserts

Obstsalat mit Maraschino
Limettencreme
Kleiner Apfelstrudel, Karottenkuchen
Früchte auf Blätterteig
Imperial Torte

€ 45,00 pro Person

Dieses Buffet bereiten wir gerne ab 30 Personen für Sie zu!
Bei weniger als 30 Gästen kalkulieren Sie bitte einen Aufpreis von € 10,00 pro Person.
Die Mindestanzahl ist 20 Personen



HOTEL IMPERIAL
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

BUSINESS BUFFET II

Vorspeisen

Vulkano Schinken mit Honigmelone
Tartar von Lachs und Hering in Kräutercrepe auf mariniertem Gemüse
Asiatischer Eiernudelsalat mit Perlhuhnstreifen
Marinierte Shrimps in pikanter Cocktailsauce

Auswahl an Gemüse- und Blattsalaten mit einer Auswahl an Dressings

Hauptspeisen

Geschmortes Kalbsschulterscherzel
in Pilzrahm mit Kräuternockerl

* * *

Gegrillter Saibling auf sautiertem Lauchgemüse

* * *

Gefüllte Teigtascherl in Tomaten - Basilikumpesto

Desserts

Frische Früchte
Joghurt – Erdbeernockerl
Weincremeroulade
Nußgugelhupf
Imperial Torte

€ 45,00 pro Person

Dieses Buffet bereiten wir gerne ab 30 Personen für Sie zu!
Bei weniger als 30 Gästen kalkulieren Sie bitte einen Aufpreis von € 10,00 pro Person.
Die Mindest-Anzahl ist 20 Personen



HOTEL IMPERIAL
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

IMPERIALES GALA BUFFET... ... FÜR IHRE EXKLUSIVE FESTVERANSTALTUNG

Vorspeisen

Gebratene Steingarnelen auf Salat Provenciale
Zart gegarter Silberlachs mit Pommery-Selleriepüree
Flusskrebse in Tomatengelee mit Kaviarrahm
Meeresfrüchtesalat mit Stangensellerie
Prosciutto di San Daniele
Rehrücken fein garniert
Carpaccio vom Rind mit Trüffelcreme
Gänseleber-Torte mit Mango Confit

Hauptspeisen

Glasiertes Lammkarree mit Zucchini Gemüse und Erdäpfelgratin
Tournedos vom Rind mit Sauce Perigordine
Wachtel mit Dattel-Pignolifülle
Riesengarnelen gegrillt mit Tomaten

Desserts

Früchte auf Blätterteig
Baumkuchenterrine, Mozartcharlotte
Grand-Marnier Parfait
Helles und Dunkles Schokoladenmousse
Beerenstrudel mit Fruchtmark
Imperial Torte
Unser beliebter Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten

Erlesene Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Nüssen

€ 79,00 pro Person

Dieses Buffet bereiten wir gerne ab 50 Personen für Sie zu!
Bei weniger als 50 Gästen kalkulieren Sie bitte einen Aufpreis von € 10,- pro Person.
Alternativ dazu kreiert unser Küchenchef, Herr Hans-Jürgen Schauer, sehr gerne auch einen individuellen Vorschlag für Sie und Ihre Gäste.
Die Mindestanzahl für dieses Buffet ist 35 Personen



HOTEL IMPERIAL
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

INTERNATIONALE KÖSTLICHKEITEN

Vospeisen

Gebratene Garnelen auf Glasnudelsalat mit Korianderdressing
Gebeizter und geräucherter Lachs mit Dillsenfauce
Rindfleischsülzchen mit Balsamico-Kernölmarinade
Mozzarella mit Tomaten in Basilikummarinade
Carpaccio vom Rind mit Parmesan
Bunte Blattsalate mit einer Auswahl an Dressings

Hauptspeisen

Gebratene Barbarieentenbrust mit Orangen-Pfeffersauce
Tournedos vom Rind mit Barolosauce
Gebratenes Saiblingsfilet mit Thymian auf Tomaten-Olivenragout
Mit Käse überbackene Gnocchi
Kartoffelplätzchen
Erlesenes Gemüse

Desserts

Früchte auf Blätterteig
Schokolademousse
Imperial Schnitte
Obstplatte
Crème Caramel, Eclair mit Moccacreme
Petits Fours

€ 60,00 pro Person

Dieses Buffet bereiten wir gerne ab 40 Personen für Sie zu!
Bei weniger als 40 Gästen kalkulieren Sie bitte einen Aufpreis von € 10,00 pro Person
Die Mindest-Anzahl ist 25 Personen



HOTEL IMPERIAL
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

ITALIENISCHES BUFFET

Anti Pasti

Rindercarpaccio in Trüffelmarinade
San Daniele Schinken mit Melone
Steingarnelen in Kräutermarinade
Tomaten und Mozzarella mit Basilikum in Oliven – Balsamico Dressing
Hausgebeizter und geräucherter Lachs
Vitello Tonnato
Tomatisierter Nudelsalat mit Hühnerbruststreifen
Auswahl an Salaten mit verschiedenen Dressings

Zuppa

Minestrone

Secondo

Osso Buco alla Milanese mit Gemüserisotto
Gebratener Wolfsbarsch mit geschmortem Gemüse
Tintenfisch in Knoblauch und Kräutern
Cannelloni mit Spinat-Pilzfülle

Dolce

Fritelle di Riso
Tiramisu
Panna Cotta
Ravioli Dolci
Fruchtplatte

€ 54,00 pro Person

Dieses Buffet bereiten wir gerne ab 40 Personen für Sie zu!
Bei weniger als 40 Gästen kalkulieren Sie bitte einen Aufpreis von € 10,00 pro Person.
Die Mindestanzahl ist 25 Personen.