



Unsere Wedding Planner lassen Ihre Traumhochzeit wahr werden.  
Mit jedem Detail. Mit jeder Blume.  
Mit jedem Lied. Mit jedem Moment.

The Imperial Riding School Vienna,  
A Renaissance Hotel  
Ungargasse 60  
1030 Wien, Österreich

Tel.: 0043 (0) 1 711 75 82155

Fax: 0043 (0) 1 711 75 8146

Email: [imperialrenaissance@renaissancehotels.com](mailto:imperialrenaissance@renaissancehotels.com)

Web: [www.imperialrenaissance.at](http://www.imperialrenaissance.at)  
[www.borromaeus.at](http://www.borromaeus.at)

Die angegebenen Preise in dieser Hochzeitsmappe verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und allen steuerlichen Abgaben.  
Stand: Januar 2009, Änderungen vorbehalten.



Tauchen Sie ein in das romantische Ambiente des The Imperial Riding School Vienna, A Renaissance Hotel. Sie haben die Wahl zwischen einem romantischen Hochzeitsfest im wunderschönen Garten und einer stilvollen Feier in den Räumen des neoklassizistischen Wiener Hotels.

Die herzliche und persönliche Betreuung unserer Mitarbeiter macht Ihre Hochzeit in Wien zu einer unvergesslichen Feier. Zur Planung und Durchführung Ihrer Wünsche steht Ihnen ein persönlicher Wedding Planner zur Seite, der Sie von der ersten Idee bis zum Ausklang Ihrer Feierlichkeiten begleiten wird.

## **Banketträumlichkeiten**

Unsere zehn voll ausgestatteten Veranstaltungsräume verfügen alle über Tageslicht und bieten die besten Voraussetzungen für ein einzigartiges Hochzeitsfest in Wien. Kompetente Organisation und freundlicher Service garantieren den erfolgreichen Verlauf Ihrer Veranstaltung. Zur Erholung steht Ihnen unser Fitnesscenter mit Sauna, Solarium, Dampfbad, Fitnessbereich und einem Schwimmbad zur Verfügung. Ein Souvenirshop, Mietwagenservice und eine Tiefgarage mit 240 Stellplätzen vervollständigen das Angebot unseres romantischen Wiener Hotels.



## Diese Räume stehen Ihnen für Ihre Feier zur Verfügung

### Raum Pirouette

Linke Pirouette 193qm  
maximal 130 Personen (runde Tische)

Rechte Pirouette 215qm  
maximal 190 Personen (runde Tische)

Gesamte Pirouette 408qm  
maximal 320 Personen (runde Tische)

### Wintergarten

Wintergarten 50qm  
maximal 40 Personen (runde Tische)

### Raum Reitschule

Große Reitschule 160qm  
maximal 120 Personen (runde Tische)

Kleine Reitschule 105qm  
maximal 80 Personen (runde Tische)

Gesamte Reitschule 265qm  
maximal 200 Personen (runde Tische)

### Raum Haute Ecole

Haute Ecole 74qm  
maximal 50 Personen (runde Tische)



## Menü- und Büffetvorschläge

Die folgenden Hochzeitsmenüs und -büffets sollen Ihnen als Anregung bzw. Empfehlung für Ihre Hochzeitsvorbereitungen dienen.

Gerne können Sie Ihr persönliches Menü bzw. Büffet zusammenstellen, wobei Ihnen Ihr persönlicher Wedding Planner und unser Küchenchef, Herr Ernst Lobinger, selbstverständlich gerne hilfreich zur Seite stehen.

Bitte kontaktieren Sie uns unter Telefonnummer:

Tel.: 0043 (0) 1 711 75 8215

Fax: 0043 (0) 1 711 75 8146

Email: [imperialrenaissance@renaissancehotels.com](mailto:imperialrenaissance@renaissancehotels.com)

## Hochzeitsmenü I - € 31,00 pro Person

Crevettencocktail mit Avocadofächer

~

Klares Safransüppchen mit Tomaten und Topfenockerln

~

Gegrilltes Perlhuhnbrüstchen auf Basmatireis mit Morchelrahmsauce

~

Duett von weißem und dunklem Schokoladenmousse auf Moccaschaum

## Hochzeitsmenü II - € 35,00 pro Person

Zart geräucherte Gänsebrust mit Orangencreme

~

Tomatenconsommé mit Gemüseperlen

~

Fruchtsorbet

~

Rosa gebratener Kalbsrücken auf getrüffelter Sauce mit feinen Nudeln  
und jungem Gemüse

~

Vanilleparfait auf Erdbeerspiegel

## Hochzeitsmenü III - € 40,00 pro Person

Marinierte Riesengarnelen auf Minz-Olivensalsa mit Salatbouquet

~

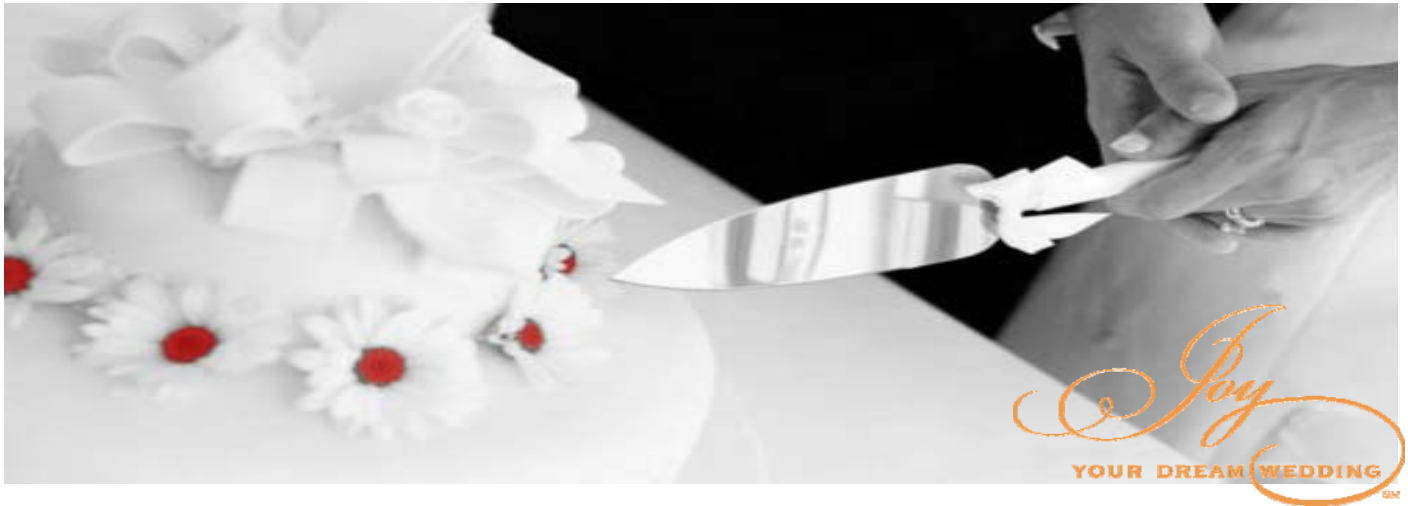
Kresseschaumsuppe mit Ketakaviar

~

Rinderfilet in der Kräuterkruste auf Balsamicosauce mit Pommes Williams

~

Beerengelée auf Mohnjoghurt



## Hochzeitsbuffet I - € 32,00 pro Person

### **Kalte Vorspeisen**

Variation von gekochtem und rohem Schinken, Burgunder-Schinken-Pastete, Gebratene Poulardenbrust, Fischvariation aus der Räucherammer, Marinierter Lachs mit Dill-Senfauce, Gemüsegalantine

### **Salate**

Mozzarella auf Tomaten, Maissalat mit Paprikastreifen, Apfel-Selleriesalat, Cole-Slow-Salat, Rohkostsalate, Marktfrische Blattsalate mit verschiedenen Dressings

### **Hauptspeisen**

Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Truthahnschnitzel an eigener Sauce, Barschfilet in Limettensauce, Spinatteigtascherl mit brauner Butter

### **Beilagen**

Pilawreis, Gemüsevariation, Petersilienkartoffeln

### **Dessert**

Schokoladencremetörtchen, Bisquitrouladen, Fruchtschnitten, Topfenschnitten, Erdbeercreme, Schokoladenmousse, Frischer Obstsalat,

## Hochzeitsbüffet II - € 36,00 pro Person

### Kalte Vorspeisen

Heiß geräucherter Lachs, Makrelenfilet,  
Bücklingsfilet, Fischterrinen mit Hummer,  
Wildterrinen mit Cumberland sauce, Jakobsmuschelterrinen,  
Parmaschinken mit Melone, Variation aus gekochtem und rohem Schinken

### Suppe

Klare Boullion mit Kräuterschöberl

### Salate

Kidney Bohnensalat, Gemüse-Reissalat,  
Fisolen Salat, Tomatensalat,  
Selleriesalat, Chicorée-Radicchiosalat,  
Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven, Rohkostsalate,  
Marktfrische Blattsalate mit verschiedenen Dressings

### Hauptspeisen

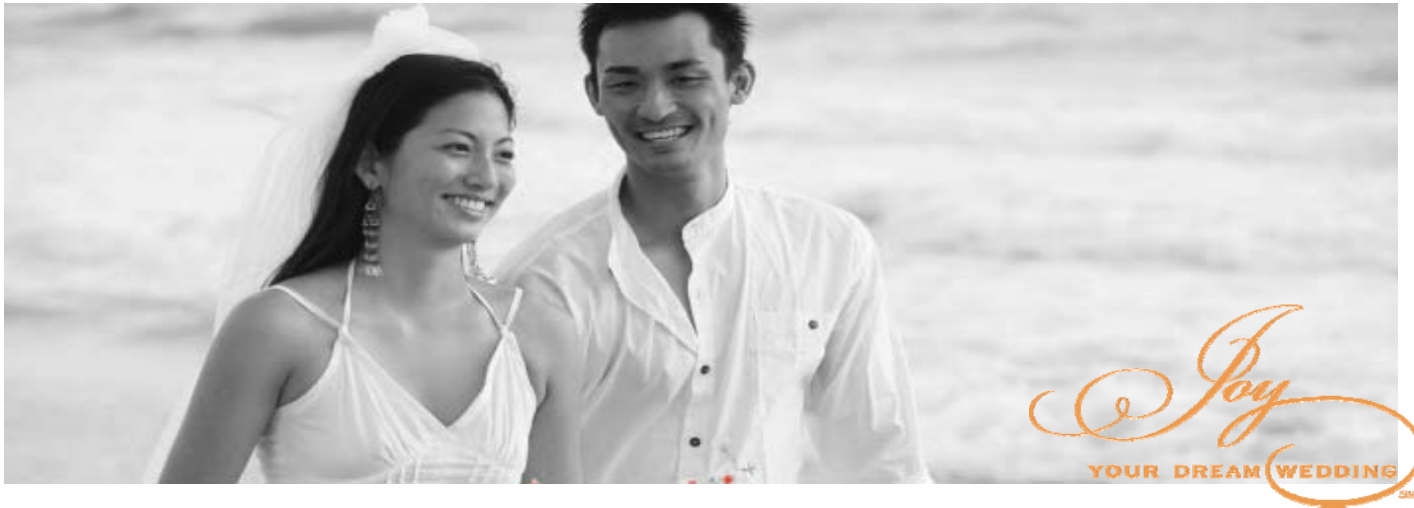
Glacierter Kalbsbraten, Frischlachsfilet in Safransauce,  
Gegrillte Lammkoteletts auf Ratatouille, Gemüsestrudel

### Beilagen

Serviettenknödel, Zwiebelkartoffeln, Babykarotten,  
Pilawreis mit Tomatenconcassé

### Dessert

Dörripflaumen mit Parisercreme, Creme Caramel,  
Sauerrahm mit Erdbeeren, Joghurt – Topfencreme,  
Fruchttorte, Kuchen- und Schnittenauswahl,  
Frischer Obstsalat mit Grenadine



## Hochzeitspauschale - € 79,00 pro Person

### **Empfangscocktail**

Sekt, Sekt Orange, Campari Orange, Orangensaft  
(die Getränke sind für 1 Stunde inkludiert)

### **Kalte Vorspeisen & Salate**

Variation von gekochtem und rohem Schinken, Burgunder-Schinken-Pastete,  
Gebratene Poulardenbrust, Fischvariation aus der Räucherammer,  
Marinierter Lachs mit Dill-Senfsauce, Gemüsegalantine, Mozzarella auf Tomaten,  
Maissalat mit Paprikastreifen, Apfel-Selleriesalat, Cole-Slow-Salat, Rohkostsalate,  
Marktfrische Blattsalate mit verschiedenen Dressings

### **Hauptspeisen & Beilagen**

Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Truthahnschnitzel in eigener Sauce,  
Barschfilet in Limettensauce, Spinatteigtascherl mit brauner Butter, Pilawreis,  
Gemüsevariation, Petersilienkartoffeln

### **Dessert**

Schokoladencremetörtchen, Bisquitrouladen, Fruchtschnitten, Topfenschnitten,  
Erdbeercreme, Schokoladenmousse, Frischer Obstsalat

### **Getränke**

Rot- und Weisswein, Zapfbier, Alkoholfreie Getränke  
(die Getränke sind für 4 Stunden inkludiert, danach erfolgt eine  
Verrechnung nach Verbrauch)

### **Mitternachtsimbiss**

Gulaschsuppe

### **Deko / Ausstattung**

Menükarten, Schwimmkerzen, Tanzfläche, Bühne



## Getränke und Pauschalen

Folgend erhalten Sie einen Überblick über unsere Getränke und Pauschalen.

Selbstverständlich lassen wir Ihnen gerne eine detaillierte Wein- und Getränkeliste zukommen.

Gerne laden wir Sie ein, die von Ihnen ausgewählten Weine bei einer Degustation in unserem Haus zu probieren.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team des Imperial Renaissance Hotel



## Getränkepauschalen

### Standard Pauschale

Kattus Prosecco, roter und weißer Hauswein, Gösser Bier vom Fass, Getränke von Pepsi, ausgewählte Fruchtsäfte (Apfel, Grapefruit, Orange, Tomate), prickelndes und stilles Gasteiner Mineralwasser

* für die erste Stunde	EURO 16,00 pro Person
* für jede weitere Stunde	EURO 13,00 pro Person

### Premium Pauschale

Schlumberger Sekt, roter und weißer Hauswein, Gösser Bier vom Fass, Campari, Martini Bianco, Rosso, Rosé, Dry, Getränke von Pepsi, ausgewählte Fruchtsäfte (Apfel, Grapefruit, Orange, Tomate), prickelndes und stilles Gasteiner Mineralwasser

* für die erste Stunde	EURO 20,00 pro Person
* für jede weitere Stunde	EURO 17,00 pro Person

### Deluxe Pauschale

Schlumberger Sekt, roter und weißer Hauswein, Gösser Bier vom Fass, Stolichnaya Wodka, Johnnie Walker Red Label Whisky, Beefeater Gin, Bacardi Rum (Superior und Dark), Olmeca Silver und Gold Tequila, Getränke von Pepsi, ausgewählte Fruchtsäfte (Apfel, Grapefruit, Orange, Tomate), prickelndes und stilles Gasteiner Mineralwasser

* für die erste Stunde	EURO 24,00 pro Person
* für jede weitere Stunde	EURO 21,00 pro Person

## Renaissance Pauschale

Freixenet Sekt, roter und weißer Hauswein, Zipfer Bier vom Fass, Martini Bianco, Rosso, Rosé, Dry, Russian Standard Wodka, Johnnie Walker Black Label Whisky, Remy Martin VSOP Cognac, Bombay Sapphire Gin, Bacardi Rum (Superior, Dark und Gold), Olmeca Silver und Gold Tequila, Getränke von Pepsi, ausgewählte Fruchtsäfte (Apfel, Grapefruit, Orange, Tomate), prickelndes und stilles Gasteiner Mineralwasser

\* für die erste Stunde

EURO 28,00 pro Person

\* für jede weitere Stunde

EURO 25,00 pro Person

## Getränke – Soft Drinks

		EURO
Bitter Lemon	20 cl	3,50
Ginger Ale	20 cl	3,50
Pago (Apfel, Erdbeer, Johannisbeere, Mango, Marille, Multivitamin, Orange, Tomate)	20 cl	3,50
Pepsi Cola, Light	33 cl	3,50
Tonic	20 cl	3,50
Evian	25 cl	3,50
Gasteiner still, prickelnd	25 cl	2,50
Gasteiner still, prickelnd	75 cl	5,50
Perrier	20 cl	3,50
<b>ZAPFBIER</b>		
Gösser / Zipfer vom Fass	33 cl	3,50
Gösser / Zipfer	50 cl	5,00
Null Komma Josef (alkoholfrei)	33 cl	3,50

## Getränke - Weine

### Weißweine

		EURO
Hauswein Riesling Weingut Migsich, Antau Burgenland	75 cl	23,00
Pinot Blanc - Weissburgunder Weingut Burger, Kirchberg am Wagram, Niederösterreich	75 cl	24,00
Juventus Frühroter Veltliner Weingut Kirchmayr, Kamptal, Niederösterreich	75 cl	24,00
Grüner Veltliner Weingut Schwarz, Schrattenberg, Niederösterreich	75 cl	26,00
Weissburgunder Weingut Migsich, Antau, Burgenland	75 cl	27,00
Riesling Weingut Bründlmayer, Langenlois, Niederösterreich	75 cl	39,00
Monatswein Wechselnde Spitzenweine	75 cl	28,00

## Rotweine

		EURO
Hauswein Blaufränkisch Weingut Migsisch, Antau, Burgenland	75 cl	23,00
Red Edition - Cuvée Weingut Burger, Kirchberg am Wagram, Niederösterreich	75 cl	27,00
St. Laurent – Pinot Noir Weingut Kirchmayr, Tattendorf, Niederösterreich	75 cl	27,00
Zweigelt Classic Weingut Schwarz, Schrattenberg, Niederösterreich	75 cl	32,00
Die Versuchung Weingut Krug, Gumpoldskirchen, Niederösterreich	75 cl	39,00
Haideboden Weingut Umathum, Frauenkirchen, Burgenland	75 cl	46,00
St. Laurent Weingut Heinrich, Deutschkreuz, Burgenland	75 cl	45,00
Monatswein Wechselnde Spitzenweine	75 cl	28,00

## Roséwein

		EURO
Rosé Zweigelt Weingut Schwarz, Schrattenberg, Niederösterreich	75 cl	28,00

Auf Anfrage können wir Ihnen gerne eine detaillierte Weinkarte zukommen lassen.

## Sekt und Champagner

		EURO
Schlumberger Sparkling	10 cl	7,50
	75 cl	53,00
Haussekt Grüner Veltliner	10 cl	5,50
	75 cl	36,00
Prosecco Gianni Kattus	10 cl	4,50
	75 cl	27,00
Freixenet Cava Seco	10 cl	4,50
	75 cl	27,00
Piper Heidsieck Champagner	10 cl	9,50
	75 cl	58,00
Deutz Champagner	75 cl	75,00
Veuve Clicquot Champagner	75 cl	90,00

## Spirits

		EURO
<b>Aperitif</b>		
Campari	3,50	83,00
Martini Bianco	4,00	70,00
Martini Dry	4,00	70,00
Martini Rosso, Rosé	4,00	70,00
<b>Vodka</b>		
Absolut	6,50	107,00
Smirnoff	6,50	107,00
Russian Standard	6,50	107,00
Stolichnaya	6,50	107,00
<b>Rum</b>		
Bacardi Dark	6,50	110,00
Bacardi Superior	6,50	110,00
Malibu	6,50	105,00
<b>Gin</b>		
Beefeater	7,50	116,00
Bombay Sapphire	7,50	116,00
Gordon's	7,50	116,00



### **Unser Hochzeitsgeschenk für Sie!**

Ihre erste Nacht als Ehepaar inklusive Champagnerfrühstück in einer unserer Suiten!

### **Belohnen Sie sich mit Punkten für Ihre Hochzeitsreise!**

Mit unseren Marriott Rewarding Events Punkten können Sie Ihre Hochzeitsfeier gleich doppelt genießen. Wie das geht? Ganz einfach! Melden Sie sich online unter [www.MarriottRewards.de](http://www.MarriottRewards.de) an und sammeln Sie Ihre Punkte.

Pro ausgegebenem US Dollar (wird in Euro umgerechnet) erhalten Sie wahlweise 3 Punkte oder 1 Flugmeile. Die gesammelten Punkte können Sie in über 2500 teilnehmenden Marriott Hotels weltweit einlösen. Oder sammeln Sie Flugmeilen für Ihre romantische Reise in Ihr persönliches Paradies!

Es gibt unzählige Möglichkeiten Ihre Punkte einzulösen. Von Hotelübernachtungen über Spa Gutscheine, Golfpackages, Mietautos bis hin zu Einkaufsgutscheinen; machen Sie sich Ihr eigenes Geschenk!

### **Wissenswertes**

Die Punkte können Sie mit Ihrem Partner teilen. Gemeinsam können Sie pro Veranstaltung maximal 50.000 Punkte erhalten. Haben Sie noch Fragen?

Das Team des The Imperial Riding School Vienna, A Renaissance Hotel steht Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.