



IMLAUER.COM

SALZBURG · WIEN · PICHLARN

MATURAFEIERN 2023

Damit Sie das einzigartige „**endlich geschafft**“-Gefühl in vollen Zügen genießen können, wollen wir Sie bei Ihrer Maturafeier und der Organisation eines unvergesslichen Abends unterstützen.

Die [IMLAUER Hotels & Restaurants](#) bieten nicht nur technisch top ausgestattete Locations, sondern auch einen ausgezeichneten Service. Vom ersten Tag der Planung Ihrer Feier bis hin zum „Absacker“ in der [IMLAUER Sky Bar](#) sind wir gerne für Sie da.

Folgendes "MATURAFEIER-PAKET" in den IMLAUER Hotels & Restaurants bieten wir Ihnen zur Auswahl an:

Matura-Paket "Nie mehr Schule" zu € 69,00 pro Person:

inklusive **30-minütigem Empfang** mit Sekt, Bier, alkoholfreien Getränken, **Buffet und eine Getränkepauschale**, welche für **2 Stunden unlimitiert** Bouteillenweine, Bier, Sekt, alkoholfreie Getränke, Kaffee & Tee inkludiert

Matura-Paket "School's out" zu € 79,00 pro Person:

inklusive **30-minütigem Empfang** mit Sekt, Bier, alkoholfreien Getränken, **Buffet oder Menü und eine Getränkepauschale von 3,5 Stunden**, welche unlimitiert Bouteillenweine, Sekt, Bier, alkoholfreie Getränke, Kaffee & Tee inkludiert

Diese Pauschalen inkludieren die Raummiete für IHREN PRIVATEN MATURAFEIER-SAAL sowie Beamer, Leinwand, Standard-Tischschmuck und Tonanlage inklusive Mikros.

Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen und für die Reservierung des passenden Pakets unter Tel: 0662 88 978 - 840 oder event@imlauer.com zur Verfügung.

Natürlich sind Sie jederzeit zu einer Hausführung eingeladen, damit Sie einen ersten Eindruck von den unzähligen Möglichkeiten in unseren Häusern bekommen. Melden Sie sich diesbezüglich einfach jederzeit bei uns!

Wir würden uns auf alle Fälle sehr freuen, wenn wir Sie mit einer gebührenden Maturafeier in Ihren neuen Lebensabschnitt begleiten dürfen. Mit einem unverbindlichen Angebot sind wir gerne behilflich. Bitte melden Sie sich bei Fragen & Wünschen jederzeit bei uns.



IMLAUER.COM

SALZBURG · WIEN · PICHLARN

Gedeck eingestellt

Jourgebäck & gesalzene Butter

Servierte Vorspeisen-Variation

Beef Tartar / Wachtelei / Kapern / Crostini
Geräucherte Entenbrust / Pastinakencreme / Mariniertes Gemüse
Hausgebeizter Wildlachs / Oberskren / Frucht-Gel
Schafskäse-Tomaten-Basilikum Mille Feuille

Hauptgang am Buffet

Limonenhähnchen
Rosmarinpolenta / Marktgemüse
ODER
Steinpilzagnolotti a la crème
junger Blattspinat / Parmigiano Reggiano

Nachspeisen am Buffet

Topfen-Limetten-Schnitte
Erdbeer-Tiramisu
Schokoladenbrownie

Für Unverträglichkeiten & Allergiker bereiten wir gerne eine Alternative, frisch vor Ort auf Anfrage, zu. Sollten unsere Vorschläge nicht Ihrer Vorstellung entsprechen, zögern Sie nicht uns zu kontaktieren. Wir gehen gerne auf Ihre Wünsche in Rücksprache mit dem Küchenchef ein.

