



**IMLAUER.COM**

SALZBURG · WIEN · PICHLARN

## **MATURAFEIERN 2024**

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 € 75,00 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 € 85,00 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](mailto: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.

