



PALAIS COBURG

★★★★★  
SUPERIOR



© Vienna Waltz

OPERNBALL 2012  
IM  
PALAIS COBURG

## Opernball Warm-Up Party in der Weinbar

Stimmen Sie sich mit uns auf den Ball der Bälle ein!

### Palais Coburg Weinbar

Datum: **15.02.2012** | Beginn: **21:00 Uhr** | Live Music  
€ 59,00 pro Person

inkl. 1 Glas Dom Pérignon Champagner, Austern & Co  
Alternativ genießen Sie unser umfassendes Angebot an exquisiten  
Weinen und Getränken ganz individuell



## Opernball-Menü im Silvio Nickol Gourmet Restaurant

Datum: **16.02.2012** | Beginn: **17:00 Uhr**  
5-Gang Menü € 199,00 inklusive Pol Roger Champagner



## Opernball-Menü im Basteigarten Restaurant

Datum: **16.02.2012** | Beginn: **17:00 Uhr**  
4-Gang Menü € 65,00  
Weinbegleitung € 49,00



## Katerfrühstück im Basteigarten Restaurant

Datum: **17.02.2012** | Uhrzeit: **07:00-15:00 Uhr**  
Preis: € 35,00 pro Person

---

### Erleben Sie einen luxuriösen Aufenthalt über den Opernball im Palais Coburg mit folgenden besonderen Services:

Übernachtung in einer unserer eleganten Suiten  
Begrüßungs-Champagner in der Suite  
Mitternachts-Snack in der Weinbar  
Katerfrühstück am 17.02.2012 von 07:00 bis 15:00 Uhr im  
Basteigarten Restaurant  
Late Check-out bis 15:00 Uhr  
Eine kleine Überraschung

### Palais Coburg Inklusivleistungen:

- Kostenlose Minibar (inklusive Säfte, Mineralwasser, Bier, Wein, Spirituosen und Snacks)
- eine Variation erlesener Köstlichkeiten bei Anreise
- Nespresso-Kaffee und Tee in der Suite
- Benutzung des Palais Coburg Spas (Pool, Sauna, Dampfbad, Jacuzzi, Fitness und Behandlungen auf Anfrage)
- kostenloser Internetzugang (WIFI oder Highspeed-Internet) in der Suite und im ganzen Haus
- Tageszeitung nach Wahl

Preis: ab € 670,00 pro Suite pro Nacht

Reservierungen auf Anfrage, nach Verfügbarkeit  
Email: [reservierung@palais-coburg.com](mailto:reservierung@palais-coburg.com)  
Tel: 0043 1 518 18 114



## OPERNBALLMENÜ IM BASTEIGAREN RESTAURANT

### **Gebratene Jakobsmuscheln auf Mangosalsa mit Ofentomatenschaum**

2007 Egon Müller Scharzhofberger Riesling Kabinett  
Mosel, Deutschland



### **Perlhuhnconsomme mit Kräuterfarcenockerl**

2008 Reinisch Zierfandler Spiegel Reserve  
Thermenregion, Österreich



### **Rosa gebratener Rehrücken auf Burgunderrotkraut und Süßkartoffelspitz**

2004 Wienerer Pinot Noir Tribute Coburg Select  
Wien, Österreich



### **Pralinérokantschnitte mit Passionsfruchtsorbet**

2007 Alois Kracher  
Scheurebe TBA N°3 Halbflasche  
Neusiedlersee, Österreich

**4-Gang Menü: € 65,00 pro Person**  
**Weinbegleitung: € 49,00 pro Person**



## OPERNBALLMENÜ IM SILVIO NICKOL GOURMET RESTAURANT

Erster Gruß aus der Küche

Zweiter Gruß aus der Küche

### **Saibling**

Gurke, Limone, Wasabi



### **„Suche die Fehler im rechten Bild“**

Jakobsmuschel, Staudensellerie



### **„3K“**

Krustentiere, Kohl, Kohle



### **„Nuarter Milchlamm“**

vier mal Lamm, schwarzer Knoblauch, Miso



### **„Delice“**

Schokolade, Mousse, Eis



### **„Petit Fours“**

Pol Roger Champagner begleitend zum Menü  
5-Gang Menü: € 199,00 pro Person  
inklusive Pol Roger Champagner