

# Alle Jahre wieder

Ein unvergesslicher Firmen-Event  
zum Jahresausklang



CongressEvents  
St.Gallen



# Jingle Bells

Funkelnde Lichter, prickelnde Getränke,  
gediegene Atmosphäre und glamouröse  
Outfits: Welcome to fabulous Las Vegas!



**Geniessen Sie Ihre Weihnachts- oder Jahresendfeier in den Räumlichkeiten der Olma Messen St.Gallen mit dem Motto Viva Las Vegas. Die Halle 9.2 verwandelt sich auf wunderbare Art und Weise. Erstklassige Menüs und eine festliche Atmosphäre sind garantiert.**

**Viva Las Vegas, 150 - 250 Personen**

# Leise rieselt der Schnee

Klare Winternächte und eisige Temperaturen,  
flackerndes warmes Cheminée-Feuer.  
Nordlicht am Horizont.



Begeistern Sie Ihre Gäste anlässlich der Weihnachts- oder Jahresendfeier mit einem köstlichen Menü und stimmungsvollem Ambiente im festlich gestalteten Bankettraum der Halle 3.1 mit dem Motto Nordlicht.

Nordlicht, 250 - 500 Personen



Ihr Event kann ab Mitte November bis Ende Dezember stattfinden. Das Angebot enthält ein Menü gemäss Auswahl, ein festlich gestalteter Bankettraum mit beleuchteter Bühne, einfache Beschallungsanlage, Stimmungslicht und Tischdekoration.

## Menübeispiele

Die vollständige Menüauswahl finden Sie unter [www.congressevents.ch](http://www.congressevents.ch).

---

**A (Serviert)** | CHF 89 pro Person, zzgl. Getränke

Pastinaken-Lauchcrème Suppe  
mit Gelbwurzrahmtupf und Croûtons

Glasierter Schweinsnackenbraten  
im Apfelholzrauch, Thurgauer Ciderjus,  
Rotkraut mit Preiselbeere, Butterknöpfli

Apfel-Nussstrude  
mit Vanillesauce

---

**B (Serviert)** | CHF 89 pro Person, zzgl. Getränke

Fünfländer Salat mit Karotten, Zucchetti,  
Rote Beete, Waldorf, Mais und Lollo rot,  
Hausdressing

Rindfleischwürfel mit Peperoni Tricolore  
und Champignons  
im Röschti-Pastetli, Romanesco

Rahmhalbgefrorenes  
mit Waldbeerragout

---

**C** (Buffet, Selbstbedienung) | CHF 125 pro Person, zzgl. Getränke

Reichhaltiges Salatbuffet  
mit hausgemachten Dressings,  
Garnituren, Brotauswahl

Rindsschulterspitzbraten,  
Pouletbruststreifen an Mostsauce,  
Riesencrevetten im Knuspermantel

«Minicake Triologie», Ofenchüechli gefüllt,  
Vermicelles, Stracciatellamousse,  
Joghurt-Blutorangenmousse, Glacé,  
Fruchtsalat, Meringues, Rahm

Kräuterjus, Sauce Tartare

Teigwaren, Butterspätzli,  
Gemüse-Duett

---

**D** (Buffet, Selbstbedienung) | CHF 134.50 pro Person, zzgl. Getränke

Reichhaltiges Salatbuffet  
mit hausgemachten Dressings,  
Garnituren, Brotauswahl

Kalbsschulterfiletbraten mit Rosmarin,  
Pouletbrustwürfel an Red-Curry-Sauce  
mit Kokos, Zanderfiletstreifen im Bierteig

Läckerlimousse, Rahmtäfelimousse,  
Früchtecrème, diverse Mini-Kuchenwürfel,  
Vermicelles, Profiteroles gefüllt, Mini Amaretti,  
Schoggicake mit Crème Gruyère, Glacé,  
Fruchtsalat, Meringues, Rahm

Sauce Tartare, Rosa-Pfefferjus

Pilavreis, Kartoffel-Kräuter-Mousseline, Ge-  
müse-Duett

---

## E (Buffet, Selbstbedienung) | CHF 152.50 pro Person, zzgl. Getränke

Reichhaltiges Salatbuffet  
mit hausgemachten Dressings,  
Garnituren, Brotauswahl

Antipasti-Variation, geräucherter Bierlachs,  
Graved Saibling in Dillmarinade, Knoblauch-  
garnelen

Pasteten- und Terrinenduet, Sauce Cumber-  
land, Dill-Senf-Sauce, Meerrettichschaum

In Apfelholz geräuchertes Rindsentrecôte  
am Stück gebraten, marinierte Pouletbrust  
«Suprême», Royal-Dorschmedaillon

Riesling-Dillrahmsauce, Portweinjus,  
Sauce Béarnaise

Wildreis, Kartoffelgratin, Knöpfli,  
Gemüsetriologie

Baileyscrème, Schoggimousse weiss und  
dunkel, Früchtecrème, Mini Patisserie,  
Vermicelles, Grosi's Mandeltorte,  
Panna Cotta, Apfelstrudel mit Vanillesauce,  
getränkter Nusscake mit Rahmhaube,  
Mini Donuts, Glacé, marinierte Rotwein-  
Zwetschgen, Meringues, Rahm

---

## Getränke

nach Aufwand oder Getränkepauschale CHF 40 pro Person zzgl. MwSt.:

Welcome-Drink, Wein, Bier, Softgetränke, Kaffee und Tee während des Essens (max. 5 Stunden), spätestens bis 24 Uhr zu konsumieren.

Getränke nach dem Dessert oder spätestens nach 24 Uhr sind an der Bar auf Rechnung erhältlich.

# Interesse geweckt? Jetzt reservieren!

Manuela Vetsch, Tel. +41 71 242 01 28,  
manuela.vetsch@congressevents.ch  
oder per Post.

Ich interessiere mich für das Motto:

Viva Las Vegas       Nordlicht

\_\_\_\_\_  
Vorname, Name

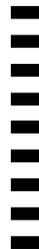
\_\_\_\_\_  
Firma

\_\_\_\_\_  
Telefonnummer

\_\_\_\_\_  
E-mail

\_\_\_\_\_  
Wunschdatum

\_\_\_\_\_  
Anzahl Personen



# A

Nicht frankieren  
Ne pas affranchir  
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung    Invio commerciale-risposta  
Envoi commercial-réponse



CongressEvents St.Gallen  
Manuela Vetsch  
Splügenstrasse 12  
9008 St. Gallen