

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.

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