



Olma Messen  
St.Gallen

# Feiern Sie magische Weihnachten bei uns

XMAS



# Das Beste kommt zum Schluss: Ihr Firmenevent bei uns!

Geniessen Sie Ihre Weihnachts- oder Jahresendfeier in den Räumlichkeiten der Olma Messen St.Gallen. Auch dieses Jahr stehen Ihnen vom 14. November bis 21. Dezember 2024 wieder drei verwunschene Weihnachtsorte zur Verfügung. In unseren Angeboten ist alles inbegriffen, was ein gelungenes Fest ausmacht. Erstklassige Menüs und festliche Stimmung sind garantiert.

**Tipp:** Feiern Sie unter der Woche und profitieren Sie von vergünstigten Konditionen von Sonntag bis Mittwoch.



*echt  
magisch*



## «Winter in der Moststube»

ab 100 Personen



## «Der Nussknacker»

ab 150 Personen



## «Oh Tannenbaum»

ab 250 Personen

# «Winter in der Moststube»



Moststube  
ab **100**  
Personen

# «Winter in der Moststube»

Erleben Sie einen zauberhaften Abend unter dem Motto «Winter in der Moststube». Liebevoll dekoriert, mit rustikalem Charme und winterlichem Flair bietet die Moststube den perfekten Rahmen für Ihre Weihnachtsfeier ab 100 Personen.

Geniessen Sie den Abend in gemütlicher Atmosphäre bei einem Fondue-Plausch à discrétion.

Bereits ab  
CHF **34.-**  
pro Person





look & feel



# Menübeispiele

«Winter in der Moststube»

Die vollständige Menüauswahl inkl. veganer/vegetarischer und diverser optionaler Angebote senden wir Ihnen gerne zu.

## Menü A: Chäs-Fondue-Plausch (300 g pro Person)

\*\*\*\*\*

Diverse Mischungen (mit Brot gereicht)

\*\*\*\*\*

Beilagen pro Schale CHF 4.20

\*\*\*\*\*

**CHF 34.50 pro Person**

## Menü B: Fondue Chinoise (Buffet à discrétion)

\*\*\*\*\*

Rinds-, Poulet- und Schweinefleisch

\*\*\*\*\*

Pommes frites, Trockenreis und Gemüseauswahl

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Knoblauchsauce, Curry-, Tartar- und Cocktailsauce

\*\*\*\*\*

Essiggemüse, Silberzwiebeln, Cornichons und Ananaswürfel

\*\*\*\*\*

**CHF 58.50 pro Person**

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. Hallenmiete, zzgl. Getränke, exkl. MwSt.

# «Der Nussknacker»

Halle 9.1B  
ab **150**  
Personen

# «Der Nussknacker»

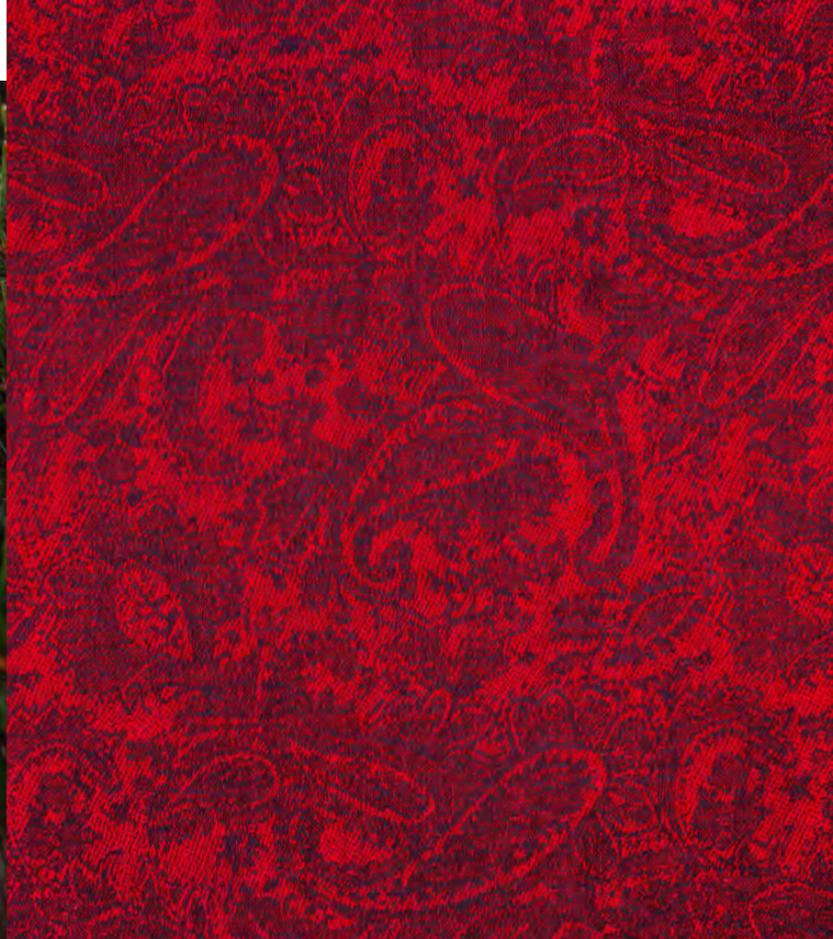
Erleben Sie eine unvergessliche Firmenweihnachtsfeier in der Halle 9.1B unter dem Motto «Der Nussknacker».

Tauchen Sie ein in die zauberhafte Welt der kunstvoll geschnitzten Figuren aus dem Erzgebirge. Ursprünglich als Werkzeug zum Öffnen von Nüssen entwickelt, wurde der Nussknacker zum Symbol für Weihnachten.

Unsere Weihnachtskulisse verzaubert mit prächtigen Bäumen, funkelnden Lichtern und einem majestätischen Nussknacker im Mittelpunkt.

Bereits ab  
CHF **97.-**  
pro Person





*look & feel*



# Menübeispiele

Halle 9.1B «Der Nussknacker»

Die vollständige Menüauswahl inkl. veganer/vegetarischer und diverser optionaler Angebote senden wir Ihnen gerne zu.

## Menü A (Serviert)

\*\*\*\*\*

Crèmesüppchen vom  
heimischen Hokkaido Kürbis  
mit gerösteten Kernen und Öl

\*\*\*\*\*

Schweinsrückenbraten mit Dijonsenf  
Portweinjus  
Kartoffel-Selleriestock  
Zweig-Paradeiser

\*\*\*\*\*

Thurgauer Mostcrème  
mit Rahm im Weckglas

\*\*\*\*\*

**CHF 97.– pro Person**

## Menü B (Buffet, Selbstbedienung)

\*\*\*\*\*

Salatbuffet mit 8 verschiedenen Sorten Salat

\*\*\*\*\*

Im Ofen gegarte Kalbsschulter  
Pouletbruststreifen in Curry-Kokossauce  
Zanderknusperli im Bierteig, Sauce Tartare  
Olma Bratwurst vom Grill

Rotwein-Thymianjus  
Champignonrahmsauce

Röstikroketten, Pilavreis, Schupfnudeln  
Glasierete Karotten, Zucchetti, Kohlrabi

\*\*\*\*\*

Variationen vom Dessertbuffet

\*\*\*\*\*

**CHF 122.– pro Person**

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. Hallenmiete, zzgl. Getränke, exkl. MwSt.

# «Oh Tannenbaum»

Halle 3.1  
ab **250**  
Personen

# «Oh Tannenbaum»

Halle 3.1 steht ganz im Zeichen von  
«Oh Tannenbaum».

Lassen Sie sich von einem Ambiente inspirieren,  
das ganz dem Glanz und der Wärme gewidmet  
ist, die nur Weihnachtsbäume ausstrahlen  
können. Elegant geschmückte Tannenbäume,  
funkelnde Lichter und festliche Dekorationen  
sorgen für eine wahrhaft weihnachtliche  
Atmosphäre.

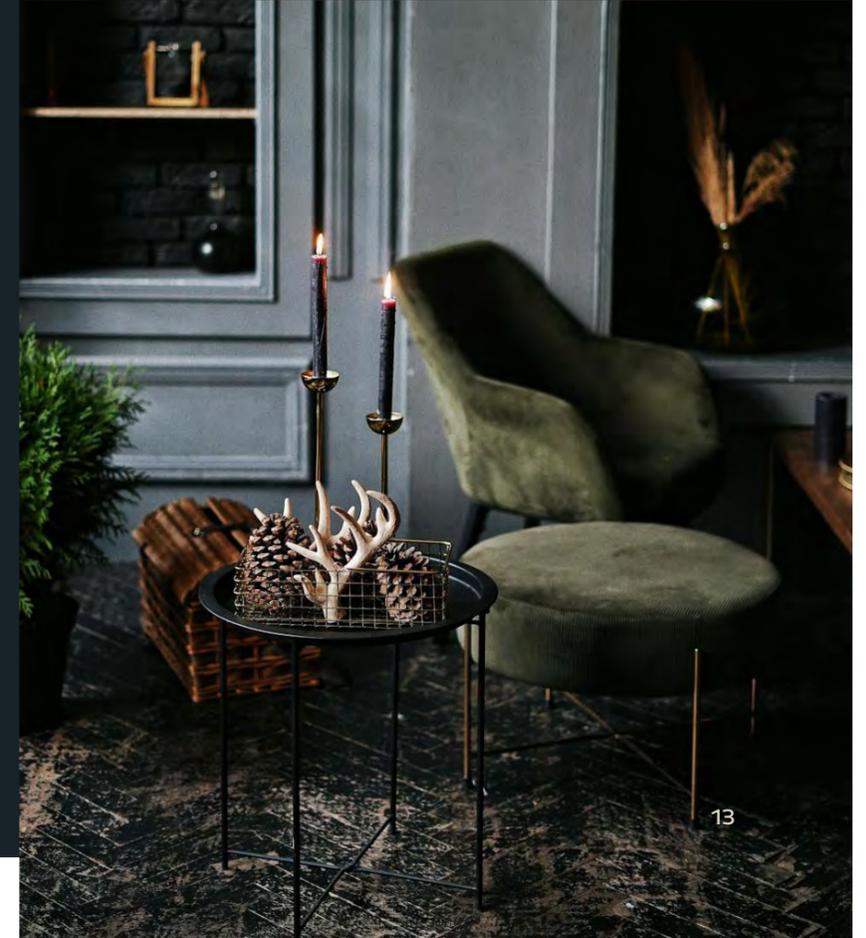
Bereits ab  
CHF **97.-**  
pro Person





© Olma Messen AG, St. Gallen, 14. Juni 2024

*look & feel*



# Menübeispiele

## Halle 3.1 «Oh Tannenbaum»

Die vollständige Menüauswahl inkl. veganer/vegetarischer und diverser optionaler Angebote senden wir Ihnen gerne zu.

### Menü A (Serviert)

\*\*\*\*\*

Crèmesüppchen vom  
heimischen Hokkaido Kürbis  
mit gerösteten Kernen und Öl

\*\*\*\*\*

Schweinsrückenbraten mit Dijonsenf  
Portweinjus  
Kartoffel-Selleriestock  
Zweig-Paradeiser

\*\*\*\*\*

Thurgauer Mostcrème  
mit Rahm im Weckglas

\*\*\*\*\*

**CHF 97.– pro Person**

### Menü B (Buffet, Selbstbedienung)

\*\*\*\*\*

Salatbuffet mit 8 verschiedenen Sorten Salat

\*\*\*\*\*

Im Ofen gegarte Kalbsschulter  
Pouletbruststreifen in Curry-Kokossauce  
Zanderknusperli im Bierteig, Sauce Tartare  
Olma Bratwurst vom Grill

Rotwein-Thymianjus  
Champignonrahmsauce

Röstikroketten, Pilavreis, Schupfnudeln  
Glasierete Karotten, Zucchetti, Kohlrabi

\*\*\*\*\*

Variationen vom Dessertbuffet

\*\*\*\*\*

**CHF 122.– pro Person**

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. Hallenmiete, zzgl. Getränke, exkl. MwSt.



Olma Messen  
St.Gallen



# Interessiert?

*Wir freuen uns  
auf Ihre Anfrage.*

**E-Mail** [congressevents@olma-messen.ch](mailto:congressevents@olma-messen.ch)

**Telefon** +41 71 242 01 66

**Web** [olma-messen.ch/weihnachten](http://olma-messen.ch/weihnachten)