



Olma Messen  
St.Gallen

# Zauberhafte Weihnachten

Ihre Weihnachts- oder Jahresendfeier  
bei den Olma Messen St.Gallen

# **Das Beste kommt zum Schluss**

**Geniessen Sie Ihre Weihnachts- oder Jahresendfeier bei den Olma Messen**

Vom 13. November bis 19. Dezember 2026 verwandeln sich zwei Orte der Olma Messen in stimmungsvolle Weihnachtswelten. Wählen Sie zwischen zwei zauberhaften Konzepten mit festlichem Menü, weihnachtlicher Atmosphäre – und neu dazu mit attraktiven Zusatzangeboten für unvergessliche Erlebnisse.



**Feiern Sie unter der Woche und profitieren Sie von vergünstigten Konditionen von Montag bis Donnerstag.**



## **«Karussell der Sinne»**

**ab 120 bis 300 Personen**



## **«Funky Frost»**

**ab 240 bis 650 Personen**



**Ab 120  
Personen**

# «Karussell der Sinne»

# «Karussell der Sinne»

Tauchen Sie in der Halle 2.0 in eine Welt voller Genuss – mit leuchtenden Lichtern, dem Duft von Zuckerwatte und dem Charme einer festlichen Chilbi. Zwischen farbenfrohen Ständen und lebendiger Stimmung geniessen Sie mit Ihren Gästen an runden Tischen ein kulinarisches Erlebnis, das alle Sinne anspricht – ideal für Weihnachtsfeiern ab 120 bis 300 Personen.

Ab 120  
Personen





look &  
feel





**Ab 240  
Personen**

# «Funky Frost»

# «Funky Frost»

In der Halle 3.1 erwartet Sie «Funky Frost» – hier trifft Winterland auf Disco, Glitzer und Groove. Schnee- und Eiselemente schaffen eine schillernde Kulisse mit einem Hauch von Glamour.

Geniessen Sie kulinarische Menüs der Extraklasse ab 240 bis 650 Personen, serviert an eckigen Tischen und eingebettet in eine winterliche Atmosphäre voller Funk und funkender Highlights.

Ab 240  
Personen





*look &  
feel*



# Das sagen unsere Kunden

Unser traditionelles NeoVac-Herbstfest fand erstmals bei den Olma Messen statt und hat unsere Erwartungen vollumfänglich erfüllt. Rund 550 Gäste sorgten für eine tolle Stimmung, das Essen wurde vielfach gelobt und die Organisation war für uns als Veranstalter äusserst angenehm. Die Entscheidung, auch im nächsten Jahr wieder bei den Olma Messen St.Gallen zu feiern, fiel uns entsprechend leicht.



**Sven Büchel**  
**Digital Marketing Manager**  
**NeoVac Gruppe**





Die professionelle Planung sowie die erstklassige Betreuung durch das Team der Olma Messen und der Säntis Gastronomie haben massgeblich zum Erfolg des Anlasses beigetragen. Atmosphäre, Catering und die reibungslose Zusammenarbeit machten den Abend für unsere Gäste zu einem besonderen Erlebnis.

**Reto Graf**  
**Verwaltungsratspräsident**  
**IBG Engineering AG**





**Unsere  
inkludierten  
Services**

# Veranstaltungspaket

# Veranstaltungspaket

Folgende Services sind im Veranstaltungspaket inkludiert:

Thematisch inszenierte Halle

\*\*\*\*\*

Apéro-Zone

\*\*\*\*\*

Im 3.1 - Bankettsaal mit eckigen Tischen und Bar

Im 2.0 - Bankettsaal mit runden Tischen und Bar

\*\*\*\*\*

Bestuhlung bis max. 650 PAX

\*\*\*\*\*

Bühne

\*\*\*\*\*

Basisbühnentechnik mit Beamer und Leinwand

\*\*\*\*\*

Beschallung für Sprechveranstaltungen

\*\*\*\*\*

5 Std. Veranstaltungstechniker

\*\*\*\*\*

12 Std. Veranstaltungsbetreuung

\*\*\*\*\*

**CHF 70.– pro Person**



**Eine Auswahl  
für Sie**

# Menüvorschläge zur Inspiration

# Apéro Riche

Dauer: max. 1,5 Stunden. Die gesamt Menüauswahl – auch vegetarisch / vegan – steht nach Ihrer Reservierung in Ihrem Kundenkonto bereit.

## Leckere Häppchen

\*\*\*\*\*

Gemischtes Apérogebäck, Chäschüechli

Säntis Chäsplättli mit Feigensenf &  
Knusperstängeli

Tartelette gefüllt mit Antipasti,- Ei,- Käsemousse

Crostini mit Oliventapenade, - Ricotta & Feige, -  
Tomate-Mozzarella

Im Weckglas; Quinoa-, Käse-, Bauernsalat  
Gemüsesticks mit Avocadodip

Randensüppchen mit Crème fraîche in  
Espressotasse

Bratkäse auf Aprikosen-Tomatenchutney  
Gebackene Falafelbällchen auf Chilidip  
Mini Vegi Burger, Vegi Dim Sum  
Vegetarische Empanadas, Sriracha-Dip

Früchte Tartelettes, gebrannte Crème im Glas  
Mini Waffel, Vermicellestörtli, Mini  
Crèmeschnitte

\*\*\*\*\*

**Ab CHF 42.– pro Person**

# Menüs zur Inspiration

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü nach der Reservierung im Kundenkonto zusammen.

## Menü A (Serviert)

\*\*\*\*\*

Buntes Blattsalatbouquet  
mit St.Galler Brotchips, Alpkräuterdressing

\*\*\*\*\*

Gefüllter Schweinshalsbraten  
Bierjus  
Chässchoppe, Rüebli duett

Vegi: Linsen Dal in Curry-Kokossauce

\*\*\*\*\*

Thurgauer Mostcrème mit karamellisierten  
Apfelstücken

\*\*\*\*\*

**Ab CHF 54.10 pro Person**

## Menü B (Serviert)

\*\*\*\*\*

*Vorspeisen-Triologie im Weckglas*  
Blumenkohl-Panna cotta mit Tomatenragout  
Linsen-Papayasalat mit feinen Sprossen  
Rauchfisch-Tatar auf Avocado und Yuzu-Perlen

\*\*\*\*\*

Feiner Rinderschmorbraten, Rotweinjus  
Kartoffel-Selleriestampf, Rosenkohl

Vegi: Gemüse Strudel an Safranschaum  
Konfierte Kirschtomaten und Vanille Rüebli

\*\*\*\*\*

Festliches Tiramisu mit Spekulatius

\*\*\*\*\*

**Ab CHF 70.70 pro Person**

# Menüs zur Inspiration

Die gesamt Menüauswahl – auch vegetarisch / vegan – steht nach Ihrer Reservierung in Ihrem Kundenkonto bereit.

## Menü C (Serviert)

\*\*\*\*\*

Kartoffelsuppe mit Lauchstreifen

\*\*\*\*\*

Rosa gebratener Kalbsrücken

Steinpilzjus, Polenta Terrine,

Saisonales Gemüsepotpourri

Vegi: Planted Steak Chimichurri auf gebratenem

Wirz, Süßkartoffel risolee

\*\*\*\*\*

*Dreierlei Süßes im Weckglas*

Zimtblüten Panna cotta, Bibermisu,

Himbeertraum

\*\*\*\*\*

**Ab CHF 81.30 pro Person**

# Menüs zur Inspiration

Die gesamt Menüauswahl – auch vegetarisch / vegan – steht nach Ihrer Reservierung in Ihrem Kundenkonto bereit.

## Menü D (Buffet)

\*\*\*\*\*

Gemischtes Salatbuffet

Knackiger Blattsalat, Tomaten-Mozzarella

Hausdressing

zweierlei Oliven, Klosterbrotcroûtons

Tafelbürlì, Butter

\*\*\*\*\*

„Von der Schneidestation“

Waadtländer Saucisson

Kartoffel-Lauchgemüse

Französisches Pouletragout in Rotweinjus  
mit Wurzelgemüse & Silberzwiebeln

Ratatouille-Gemüse, zweierlei Rüebli

Goldzöpfli

Vegi:

Reispfanne mit Safran, Gemüse und  
orientalischen Aromen

dazu gebackene Falafel Bällchen

\*\*\*\*\*

Gemischtes Desserbuffet

Verschiedene Crèmes; Grosi `s gebrannte  
Crème, Thurgauer Mostcrème

Zitronen- & Schokokuchen, gefüllte  
Brandteigkrapfen

Mini Berliner, Mini Amarettini, Mini Muffins  
Vermicelles, Mini Meringues, Rahm  
Glacé Truhe “6 Sorten”

\*\*\*\*\*

Ab CHF 69.10 pro Person



# **Attraktive Zusatzangebote**

Unsere Highlights kurz vorgestellt

# Spiele und Bewegung

Für Action, Lacher und Teamspirit.



## Elektronisches Dart

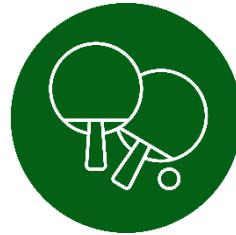
\*\*\*\*\*

Wie treffsicher sind Sie?  
Stellen Sie sich und Ihre  
Gäste unter Beweis mit  
einer elektronischen  
Dartscheibe, die  
garantiert für Stimmung  
sorgt.

\*\*\*\*\*

CHF 420.-\*

\* exkl. Lieferkosten



## Ping Pong

\*\*\*\*\*

Der Klassiker, der immer  
geht: Ob auf dem  
Schulhof im Sommer,  
oder am Weihnachtsevent  
als Erwachsene.  
Tischtennis verbindet!

\*\*\*\*\*

CHF 235.-\*



## Töggelikasten

\*\*\*\*\*

Abwechslung ist mit dem  
zeitlosen Töggelikasten  
garantiert: Vier Personen  
messen sich im Kicken.  
Oder buchen Sie die XL-  
Version, bei der acht  
Personen spielen können.

\*\*\*\*\*

Ab CHF 225.-\*

# Erinnerungen für die Ewigkeit

Für bleibende Eindrücke und magische Rückblicke.



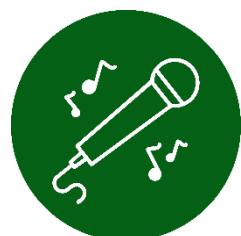
## Fotobox

\*\*\*\*\*

Ein garantierter  
Spassfaktor für alle Gäste.  
Eine Fotobox mit lustigen  
Requisiten sorgt für gute  
Stimmung und hält  
Erinnerungen fest.

\*\*\*\*\*

CHF 1'044.–



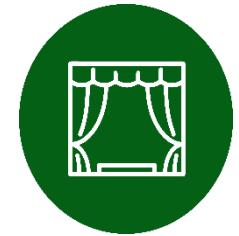
## Fotograf

\*\*\*\*\*

Ein/e professionelle/r  
Fotograf/in hält die  
schönsten Momente  
diskret und stilvoll fest.  
Perfekt für die After-  
Foto-Show.

\*\*\*\*\*

Ab CHF 1'265.–



## Videograf

\*\*\*\*\*

Wird's episch? Dann  
gehört ein Event-Video  
dazu! Unsere Profis  
schneiden aus Ihrem  
Anlass ein echtes  
Highlight-Video.

\*\*\*\*\*

Ab CHF 925.–

# Entertainment und Musik

Für Stimmung, Gänsehaut und gute Vibes.



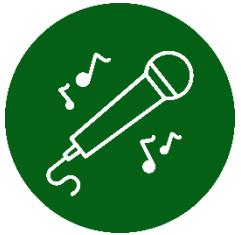
## DJ & Musik

\*\*\*\*\*

Legen Sie auf der Tanzfläche los: Unsere DJs sorgen für die richtige Stimmung auf dem Dancefloor.

\*\*\*\*\*

Auf Anfrage



## Karaoke

\*\*\*\*\*

Ihre Gäste lieben es, selbst zum Mikrofon zu greifen? Mit unserer professionellen Karaoke-Anlage wird jeder Hit zum Highlight.

\*\*\*\*\*

Auf Anfrage



## Bühnenprogramm

\*\*\*\*\*

Ob Live-Band, Artist:innen oder Feuershow: Wir gestalten Ihnen ein Bühnenprogramm, das begeistert.

\*\*\*\*\*

Auf Anfrage

# Kulinistik und Mitmach-Erlebnisse

Für Duft, Genuss und echte Weihnachtsgefühle.



## Marroni-Stand

\*\*\*\*\*

Was sagt mehr «Es ist Weihnachtszeit» als der Duft von heißen Marroni? Ob als Empfang oder Teil vom Dessert: Frische Marroni gehören zur Weihnachtszeit!

\*\*\*\*\*

Ab CHF 13.– p.P.



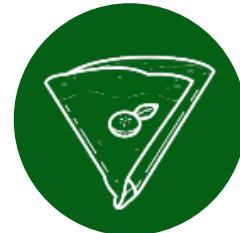
## Zuckerwatte

\*\*\*\*\*

Sie mögen es süß? Wie wäre es dann mit einem Zuckerwatten-Stand?

\*\*\*\*\*

Ab CHF 6.– p.P.



## Crêpes-Stand

\*\*\*\*\*

Ob süß oder herhaft – Crêpes sorgen für Genuss und gute Laune, ob als Dessert oder für den kleinen Genuss zwischendurch!

\*\*\*\*\*

Ab CHF 6.– p.P. zzgl. Marktstand  
CHF 200.–



## Ihre Ansprechperson für alle Fragen & Anliegen.

Daniel Hohl



Kundenberater



+41 71 242 02 64



[daniel.hohl@olma-messen.ch](mailto:daniel.hohl@olma-messen.ch)  
[congressevents@olma-messen.ch](mailto:congressevents@olma-messen.ch)



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



Olma Messen  
St.Gallen

# Interessiert?

*Wir freuen uns  
auf Ihre Anfrage!*