



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 funkelnder 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

Montag bis Donnerstag: CHF 40.– pro Person

Freitag und Samstag: CHF 70. – pro Person



**Eine Auswahl
für Sie**

Menüvorschläge zur Inspiration

Apéro Riche

Dauer: max. 1,5 Stunden. Die gesamte 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

Alle Preise verstehen sich in CHF exkl. Veranstaltungspaket, zzgl. Getränke, exkl. MwSt.
Preisänderungen vorbehalten

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, Rüebliduett

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 Rüepli

Festliches Tiramisu mit Spekulatius

Ab CHF 70.70 pro Person

Alle Preise verstehen sich in CHF exkl. Veranstaltungspaket, zzgl. Getränke, exkl. MwSt.
Preisänderungen vorbehalten

Menüs zur Inspiration

Die gesamte 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

Alle Preise verstehen sich in CHF exkl. Veranstaltungspaket, zzgl. Getränke, exkl. MwSt.
Preisänderungen vorbehalten

Menüs zur Inspiration

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

Menü D (Buffet)

Gemischtes Salatbuffet
Knackiger Blattsalat, Tomaten-Mozzarella
Hausdressing
zweierlei Oliven, Klosterbrotdcroûtons
Tafelbürli, Butter

„Von der Schneidestation“
Waadtländer Saucisson
Kartoffel-Lauchgemüse
Französisches Pouletragout in Rotweinjus
mit Wurzelgemüse & Silberzwiebeln
Ratatouille-Gemüse, zweierlei Rüebl
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



**Weitere
Menüs finden
Sie in Ihrem
Kundenkonto**

Alle Preise verstehen sich in CHF exkl. Veranstaltungspaket, zzgl. Getränke, exkl. MwSt.
Preisänderungen vorbehalten



Attraktive Zusatzangebote

Unsere Highlights kurz vorgestellt

Spiele und Bewegung

Für Action, Lacher und Teamspirit.

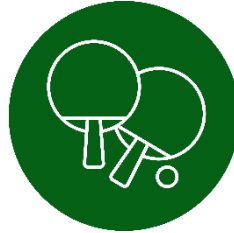


Elektronisches Dart

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

CHF 420.–*

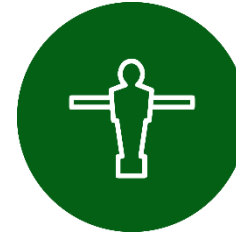
* exkl. Lieferkosten



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

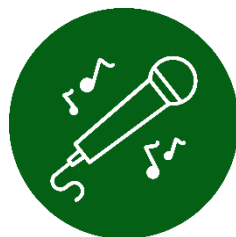
Für bleibende Eindrücke und magische Rückblicke.



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

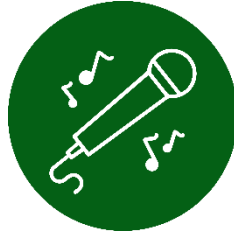
Für Stimmung, Gänsehaut und gute Vibes.



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

Kulinarik 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 herzhaft – 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
congressevents@olma-messen.ch



olma-messen.ch/weihnachten



Olma Messen
St.Gallen

Interessiert?

*Wir freuen uns
auf Ihre Anfrage!*