Votre FANtastique soirée de fin d'année 2023

MANDARIN ORIENTAL
GENEVA

"Célébrez la fin de l'année aux côtés de vos collègues, collaborateurs ou amis et entrez dans l'atmosphère extraordinaire des soirées Mandarin Oriental.

Au cœur de Genève, découvrez un monde féérique et voyagez grâce à des saveurs innovantes et une décoration magique. Nous espérons vous accueillir nombreux pour fêter cette fin d'année au Mandarin Oriental, Geneva."

David Collas
Directeur Général

"Celebrate the year-end with your colleagues, co-workers or friends and enter the extraordinary atmosphere of the Mandarin Oriental parties.

In the heart of Geneva, discover a magical world and travel thanks to innovative flavours and a magical decoration. We hope to welcome you in large numbers to celebrate the holiday season at Mandarin Oriental, Geneva."

David Collas
General Manager

MANDARIN ORIENTAL
GENEVA

CLASSIC PACKAGE

FORFAIT À CHF 195.- PAR PERSONNE COMPRENANT

PACKAGE AT CHF 195.- PER PERSON INCLUDING

Tarifs et service accordés par personne, pour un minimum de 75 personnes par évènement
Rates and service per person, for a minimum of 75 people per event

APÉRITIF

(pendant une heure)

Champagne Laurent Perrier - 1 flûte par personne
Vins blancs et rouges de Genève
Boissons sans alcool
3 pièces cocktail par personne

APERITIF

(for one hour)

Champagne Laurent Perrier - 1 flute per person
White and red wines from Geneva
Non-alcoholic drinks
3 cocktail pieces per person

MENU

Menu de Gala en 3 services
(entrée, plat et dessert)

MENU

3-course Gala menu
(starter, main course and dessert)

BOISSONS DÎNER

Vins blancs et rouges de Genève
1/3 de bouteille de vin par personne est inclus
Eaux minérales
Café, thé et mignardises

DINNER BEVERAGES

White and red wines from Geneva
1/3 bottle of wine per person is included
Mineral water
Coffee, tea and sweets

DÉCORATION DE TABLE

Décoration florale et art de la table,
Bougies LED sur les tables du dîner

TABLE DECORATION

Floral decoration and tableware,
LED candles on dinner tables

ANIMATIONS ET SALONS

Dj avec système son et lumière, piste de danse
Salon à disposition jusqu'à minuit

ANIMATIONS AND SPACES

DJ with sound and light system, dance floor
Lounge available until midnight

Une location de salon peut être facturée pour toute demande de montage, décoration, animation et /ou répétition.
Des frais de location de salon peuvent s'appliquer en deçà de ce nombre de participants.
Au-delà de minuit, des frais de service supplémentaires de CHF 500 par heure seront appliqués.
La tenue des vestiaires est offerte.
Une dégustation pour deux personnes est incluse.

A room rental fee may be charged for any set-up, decoration, animation and/or rehearsal requests.
Room hire charges may apply below this number of participants.
After midnight, additional service charges of CHF 500 per hour will apply.
Cloakroom facilities are complimentary.
A tasting for two people is included.

PREMIUM PACKAGE

FORFAIT À CHF 295.- PAR PERSONNE COMPRENANT

PACKAGE AT CHF 295.- PER PERSON INCLUDING

Tarifs et service accordés par personne, pour un minimum de 75 personnes par évènement
Rates and service per person, for a minimum of 75 people per event

APÉRITIF

(pendant une heure)

Champagne Laurent Perrier
Vins blancs et rouges de prestige
Boissons sans alcool
5 pièces cocktail par personne

MENU

Menu de Gala en 5 services
(amuse-bouche, entrée, plat, fromage et dessert)

BOISSONS DÎNER

Vins blancs et rouges de prestige
1/3 de bouteille de vin par personne est inclus
Eaux minérales
Café, thé et mignardises

OPEN BAR - 1 HEURE

Large gamme d'alcools forts (whisky, vodka, gin, rhum, ...)
Vins blancs et rouges de Genève
Bières
Boissons sans alcool
Jus de fruits Eaux minérales

DÉCORATION

Décoration florale haut de gamme et art de la table,
Bougies LED sur les tables du dîner

ANIMATIONS ET SALONS

Dj avec système son et lumière, piste de danse
Salon à disposition jusqu'à 1h

APÉRITIF

(for one hour)

Champagne Laurent Perrier
Prestige white and red wines
Non-alcoholic drinks
5 cocktail pieces per person

MENU

5-course Gala menu
(amuse-bouche, starter, main course, cheese and dessert)

DINNER BEVERAGES

Prestige white and red wines
1/3 bottle of wine per person is included
Mineral water
Coffee, tea and sweets

OPEN BAR - 1 HOUR

Wide range of strong spirits (whisky, vodka, gin, rum, ...)
White and red wines from Geneva
Beers
Non-alcoholic drinks
Fruit juices Mineral waters

DECORATION

High-end floral decoration and tableware,
LED candles on dinner tables

ANIMATIONS AND SPACES

DJ with sound and light system, dance floor
Lounge available until 1am

Une location de salon peut être facturée pour toute demande de montage, décoration, animation et /ou répétition.
Des frais de location de salon peuvent s'appliquer en deçà de ce nombre de participants.
Au-delà de minuit, des frais de service supplémentaires de CHF 500 par heure seront appliqués.
La tenue des vestiaires est offerte.
Une dégustation pour deux personnes est incluse.

A room rental fee may be charged for any set-up, decoration, animation and/or rehearsal requests.
Room hire charges may apply below this number of participants.
After midnight, additional service charges of CHF 500 per hour will apply.
Cloakroom facilities are complimentary.
A tasting for two people is included.

BRITISH ARISTOCRACY

LA CHRONIQUE DES BRIDGERTON

Bienvenue dans un monde de luxe, d'opulence et d'extravagance. Inspiré par les somptueuses fêtes de l'aristocratie anglaise du début du XIXe siècle, cette soirée vous plongera dans une atmosphère glamour et sophistiquée tout en y ajoutant une touche de fantaisie.

Welcome to a world of luxury, opulence and extravagance. Inspired by the sumptuous festivities of the English aristocracy during the early 19th Century, this themed celebration will immerse you in a glamorous and sophisticated atmosphere while adding a touch of extravagance.

COCKTAIL

Foie gras et chocolat 70%, grué de cacao et feuille d'or
Le crabe coco et amande, crème citron vert
Parmentier d'agneau et polenta
Croque-monsieur à la truffe melanosporum

MENU

ENTRÉES

Jardin de légumes d'hiver, champignons sauvages et tuile de châtaigne
Saint-Jacques au beurre d'algues et déclinaisons de topinambour
Foie gras de canard, marmelade d'agrumes, figues rôties et brioche toastée

PLATS

Risotto d'orge perlé et textures de betterave
Pavé de bar en croûte d'olives taggiascha, crémeux de carotte et sabayon aux agrumes
Aumonière de bœuf confit et chou frisé, mousseline de chou-fleur et crumble de viande séchée

DESSERTS

Victoria sponge cake
Banoffee

COCKTAIL

Foie gras, 70% dark chocolate, cocoa nibs and golden leaf
Crab, coconut, almond and lime cromesquis
Polenta and lamb parmentier
Truffle croque-monsieur

MENU

STARTERS

Winter vegetables garden, wild mushrooms and chestnut tile
Scallops with seaweed butter and Jerusalem artichoke declination
Foie gras, citrus marmalade, roasted figs and toasted brioche

MAIN COURSES

Pearl barley risotto with beetroot
Sea bass in taggiascha olives crust, creamy carrot and citrus sabayon
Cabbage poach with candied beef, cauliflower mousseline and dried meat crumble

DESSERTS

Victoria sponge cake
Banoffee

MAGIC CIRCUS

Venez vivre une expérience fantastique au cœur du Magic Circus lors d'une soirée de prestige où l'art et la magie s'entremêlent pour vous offrir un spectacle grandiose. Entrez dans un univers enchanté et laissez vous emporter au cœur de cette expérience unique en son genre !

Come and live the fantastic experience of the Magic Circus during this prestigious party where art and magic meet to offer you a magnificent show. Enter an enchanted universe and let yourself be carried away in the heart of this unique experience!

COCKTAIL

Tarte fine de chou-fleur à la truffe melanosporum
Maki de canard fumé sauce ponzu
Arancini safrané, sauce façon rougail
Black burger au saumon, mayonnaise aux algues

MENU

ENTRÉES

Tarte fine de carotte en texture, vinaigrette mandarine et carvi
Filet de bar en gravlax de betterave, brocoli bimi, houmous de lentilles corail et sauce chimichurri
Foie gras mi-cuit, chutney kiwi et popcorn

PLATS

Risotto au parmesan et courge sous toutes ses formes
Cabillaud en croûte de champignons, crème de poireaux et pommes de terre fondantes
Piece de veau fondante, tatin d'endive au miel et jus truffé

DESSERTS

Senteur de marrons grillés et cranberries
Gourmandise cacahuète et caramel

COCKTAIL

Cauliflower and truffle tartlet
Smoked duck breast maki
Saffron arancini, spicy tomato sauce
Salmon black burger and seaweed mayonnaise

MENU

STARTERS

Fine textured carrot tart, tangerine and cumin vinaigrette
Sea bass fillet in beetroot gravlax, bimi broccoli, coral lentil hummus and chimichurri sauce
Foie gras, kiwi chutney and popcorn

MAIN COURSES

Parmesan risotto and squash declination
Cod in mushroom crust, cream of leeks and fondant potatoes
Tender piece of veal, chicory tatin tart with honey and truffle juice.

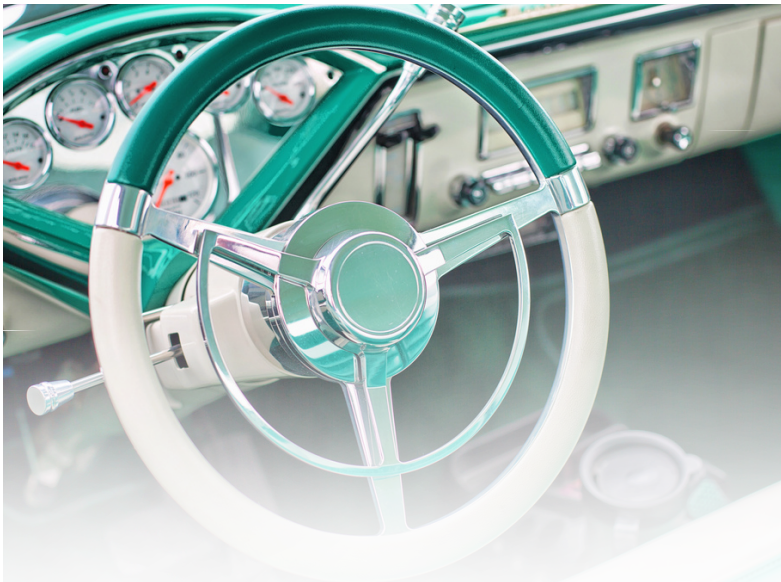
DESSERTS

Scent of roasted chestnuts and cranberries
Peanut and caramel treat

BACK TO THE FUTURE

Plongez dans le passé pour mieux découvrir l'avenir lors de notre soirée "Retour vers le futur"! Rejoignez-nous pour une expérience unique qui vous ramènera dans les années 80 pour revivre la mythique trilogie de science-fiction. Votre voyage dans le temps s'apprête à commencer !

Dive into the past to better discover the future during your "Back to the Future" party! Join us for a unique experience that will take you back to the 80s, the era of the legendary science fiction trilogy. Your time travel is about to begin!



COCKTAIL

Cheesecake de panais et marmelade d'agrumes
Mini pumpkin pie et pickles de butternut
Perche de Loé frite, sauce tartare au wakame
Mini cheeseburger au gruyère

MENU

ENTRÉES

Risotto aux épices cajun et piment jalapeño
Lobster roll, mayonnaise épicée et brioche toastée
« Scotch egg » revisité, œuf parfait et croustillant de viande des Grisons

PLATS

Butternut rôti, pickles de courge et crémeux de pomme de terre muscade
Lotte à l'américaine, riz pilaf et coulis vert
Dinde farcie, potimarron confit au miel et jus à la cannelle

DESSERTS

Mangue, passion et ananas façon hamburger sucré
Chocolat au lait, noix de pécan comme un donut

COCKTAIL

Parsnip cheesecake and citrus marmalade
Mini pumpkin pie and butternut pickles
Fried perch, tartare sauce with wakame
Mini cheeseburger with Gruyère cheese

MENU

STARTERS

Risotto with Cajun spices and jalapeño pepper
Lobster roll with spicy mayonnaise and toasted brioche
"Scotch egg revisited, perfect egg and crispy Grisons meat

MAIN COURSES

Roasted butternut, squash pickles and creamy nutmeg potato
American-style monkfish, pilaf rice and green coulis
Stuffed turkey, roasted pumpkin with honey and cinnamon jus

DESSERTS

Sweet hamburger style with mango, passion fruit and pineapple.
Milk chocolate and pecan nuts like a donut

MANDARIN ORIENTAL
GENEVA

Quai Turrettini 1
Geneva, 1201 Switzerland

+41 (0) 22 909 09 09
mogva-sales@mohg.com