



MANDARIN ORIENTAL  
GENEVA

VOTRE SOIRÉE  
DE FIN D'ANNÉE  
**2024**

---

# 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

### MENU

Menu de Gala en 3 services  
*(entrée, plat et 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

### DÉCORATION DE TABLE

Décoration florale 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 minuit

### 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

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

### DINNER BEVERAGE

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

### TABLE DECORATION

Floral decoration and tableware  
LED candles on dinner tables

### 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.  
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.  
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 - 1 flûte par personne  
Vins blancs et rouges de Genève  
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 Genève  
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 DE TABLE**

Décoration florale 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 minuit

### **APERITIF**

*(for one hour)*

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

### **MENU**

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

### **DINNER BEVERAGE**

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

### **OPEN BAR - 1 HOUR**

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

### **TABLE DECORATION**

Floral decoration and tableware  
LED candles on dinner tables

### **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.  
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.  
A tasting for two people is included.*

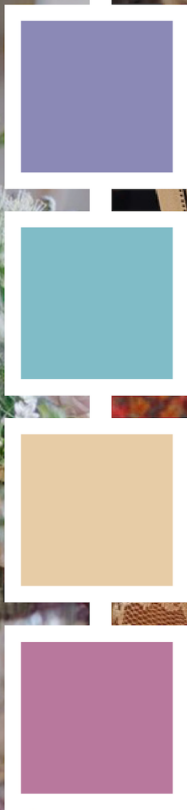


# BRIDGERTON

---

Inspirée par les somptueuses fêtes de l'aristocratie anglaise du début du XIXe siècle, cette soirée Bridgerton vous plongera dans une atmosphère glamour et sophistiquée, agrémentée d'une touche de fantaisie. Préparez-vous à vivre une soirée inoubliable empreint d'élégance et d'extravagance pour célébrer les fêtes de fin d'année.

*Inspired by the sumptuous parties of the early 19th-century English aristocracy, this Bridgerton-themed evening will immerse you in a glamorous and sophisticated atmosphere with a touch of fantasy. Get ready for an unforgettable night filled with elegance and extravagance to celebrate the holiday season.*



## **FORFAIT DÉCORATION DECORATION PACKAGE**

À PARTIR DE CHF 3 500 HT  
FROM CHF 3,500 EXCL. TAX

Pour faire de votre soirée un moment mémorable, nous vous recommandons d'y ajouter de la décoration :

- Panneau d'accueil personnalisé dans votre thème
- Papeterie personnalisée : signalétique buffet et menus personnalisés
- Photocall retro éclairé et personnalisé dans le thème choisi
- Chandeliers pour décoration des buffets

*To make your evening a memorable one, we recommend adding some decoration:*

- *Personalised welcome sign in your theme*
- *Personalised stationery: buffet signage and personalised menus*
- *Customised backlit photocall in your chosen theme*
- *Candlesticks for buffet decoration*

## **FORFAIT ANIMATION ENTERTAINMENT PACKAGE**

À PARTIR DE CHF 3 000 HT  
FROM CHF 3,000 EXCL. TAX

Pour faire de votre soirée un moment mémorable, nous vous recommandons d'ajouter :

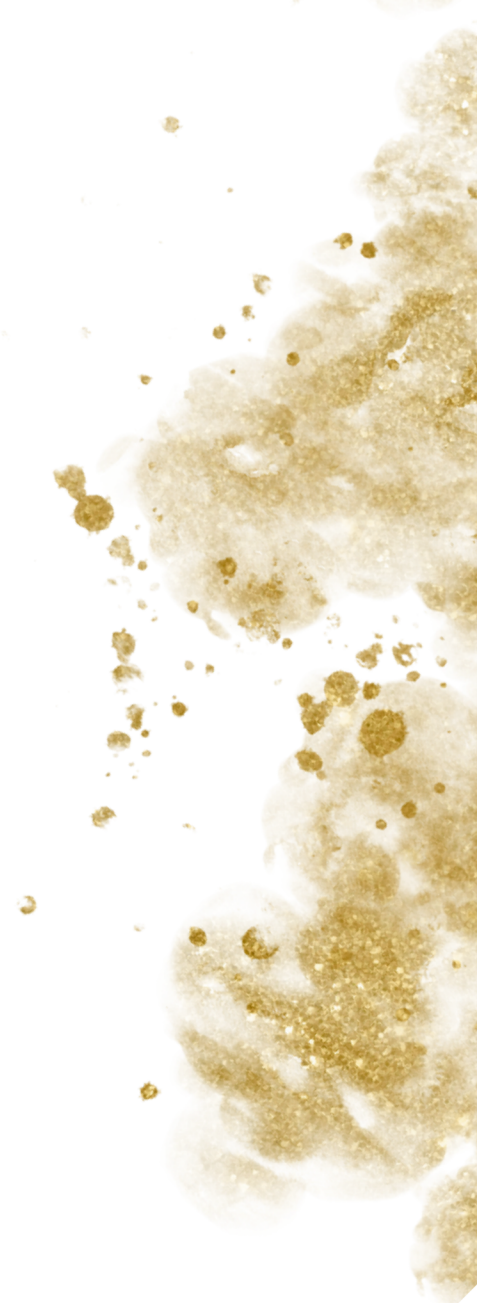
- Saxophoniste durant l'apéritif
- Harpiste durant l'apéritif
- Close-up durant l'apéritif
- Mur végétal avec sonnette et distribution de boissons
- Borne à selfies, jusqu'à 400 photos imprimées et illimitées par email. Personnalisation des photos incluses

Nos forfaits sont modulables selon votre budget et vos envies.

*To make your evening a memorable one, we recommend adding:*

- *Saxophonist during the aperitif*
- *Harpist during the aperitif*
- *Close-up during the aperitif*
- *Plant wall with bell and drinks dispenser*
- *Selfie kiosk, up to 400 photos printed and unlimited by email. Personalisation of photos included*

*Our packages can be adapted to suit your budget and your wishes.*



# BRIDGERTON MENU

---

## PIÈCES COCKTAIL

Mini pumpkin pie, sablé au quinoa  
Tartelette de céleri, légèrement truffée  
Crème de saumon fumé, croustillant sarrasin et raifort  
Mille-feuille de viande des Grisons et gruyère

*Mini pumpkin pie, quinoa shortbread  
Lightly truffled celery tartlet  
Smoked salmon cream, crispy buckwheat and horseradish  
Grisons meat and Gruyère mille-feuille*

## ENTRÉES

Assiette des sous-bois, champignons, crémeux de châtaignes  
Maquereaux en escabèche au cumin, agrumes, fenouil confit  
Effiloché de cuisses de canard confites, marmelade d'oranges,  
salsifis ristretto

*Woodland plate, mushrooms, chestnut cream  
Mackerel escabeche with cumin, citrus, confit fennel  
Shredded confit duck legs, orange marmalade, ristretto salsify*

## PLATS

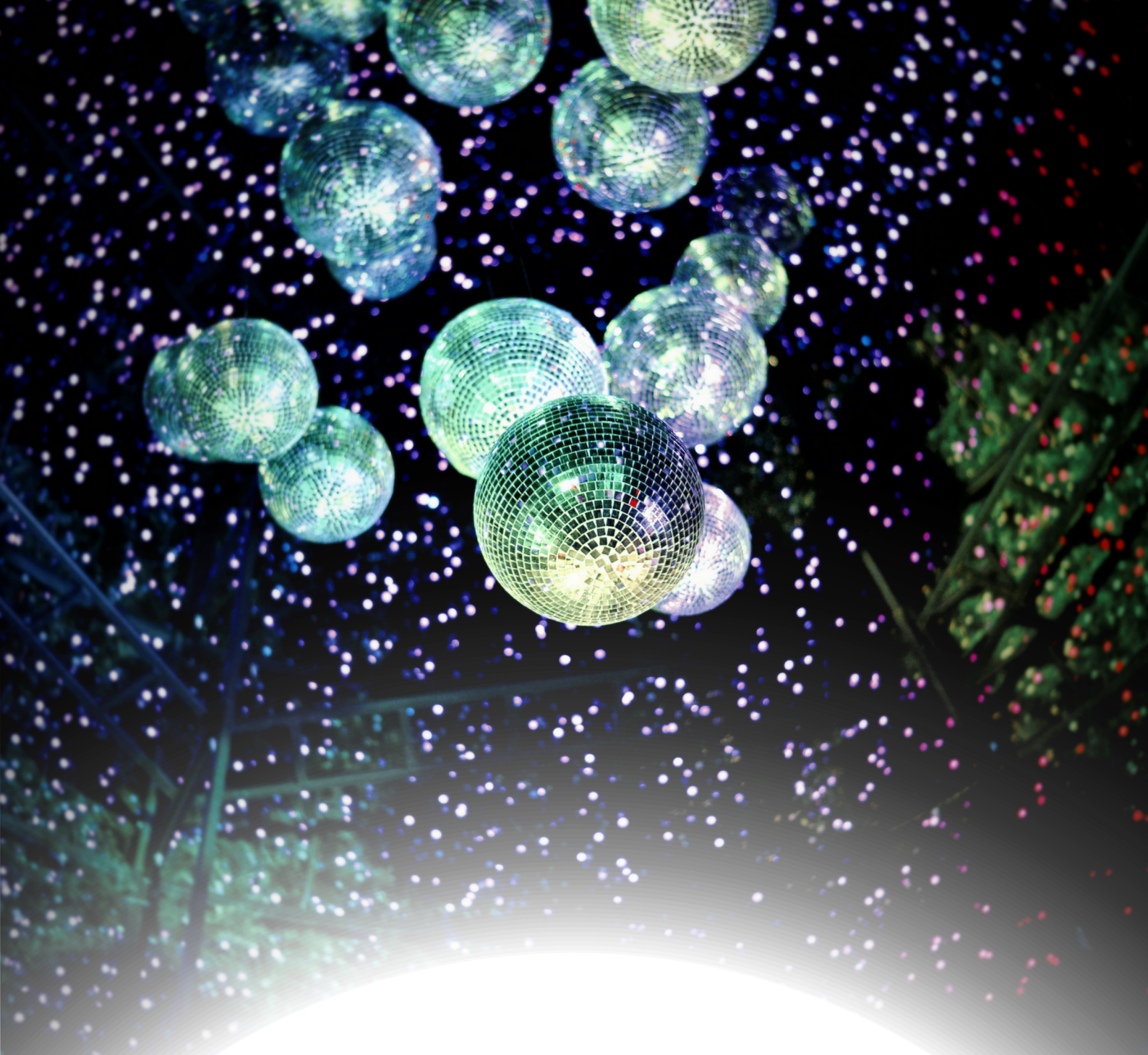
Pot-au-feu de légumes oubliés, girolles acidulées au genièvre  
Filet de bar rôti en croûte d'herbes,  
déclinaison autour du chou, beurre nantais  
Bœuf Wellington, sauce à la truffe,  
mousseline de pommes de terre

*Pot-au-feu of forgotten vegetables, juniper-accented girolle mushrooms  
Roasted sea bass fillet in herb crust, cabbage variation, Nantes butter  
Beef Wellington, truffle sauce, mashed potatoes mousseline*

## DESSERTS

Victoria sponge cake  
Banoffee





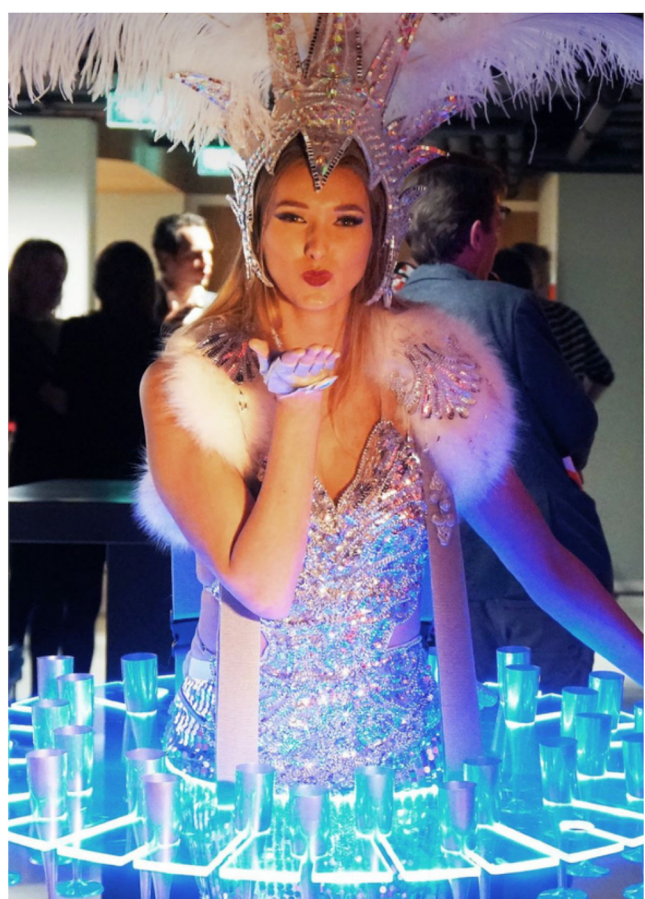
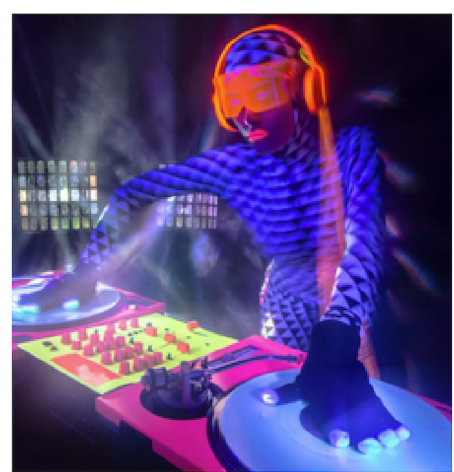
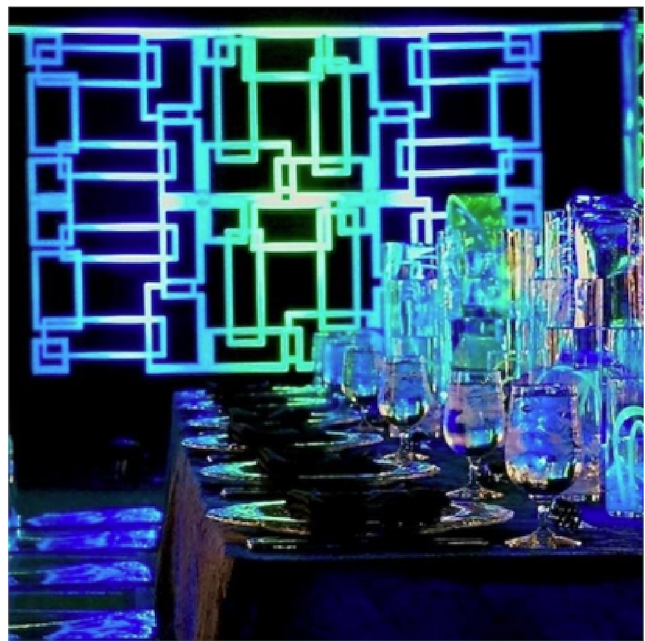
# METAVVERSE

---

Bienvenue dans le monde extraordinaire du métaverse et plongez dans un univers numérique immersif où réalité et virtualité se rencontrent. Découvrez des paysages fantastiques et vivez des expériences interactives inédites. Transcendez les limites de l'imaginaire comme jamais auparavant.

*Welcome to the extraordinary world of the metaverse and dive into an immersive digital universe where reality and virtuality meet. Discover fantastic landscapes and experience unprecedented interactive adventures. Transcend the limits of imagination like never before.*





## **FORFAIT DÉCORATION DECORATION PACKAGE**

À PARTIR DE CHF 3 500 HT  
FROM CHF 3,500 EXCL. TAX

Pour faire de votre soirée un moment mémorable, nous vous recommandons d'y ajouter de la décoration :

- Panneau d'accueil personnalisé dans votre thème
- Papeterie personnalisée : signalétique buffet et menus personnalisés
- Photocall retro éclairé et personnalisé dans le thème choisi
- Bouquets de ballons silver 4D

*To make your evening a memorable one, we recommend adding some decoration:*

- *Personalised welcome sign in your theme*
- *Personalised stationery: buffet signage and personalised menus*
- *Customised backlit photocall in your chosen theme*
- *Silver 4D balloon bouquets*

## **FORFAIT ANIMATION ENTERTAINMENT PACKAGE**

À PARTIR DE CHF 3 000 HT  
FROM CHF 3,000 EXCL. TAX

Pour faire de votre soirée un moment mémorable, nous vous recommandons d'ajouter :

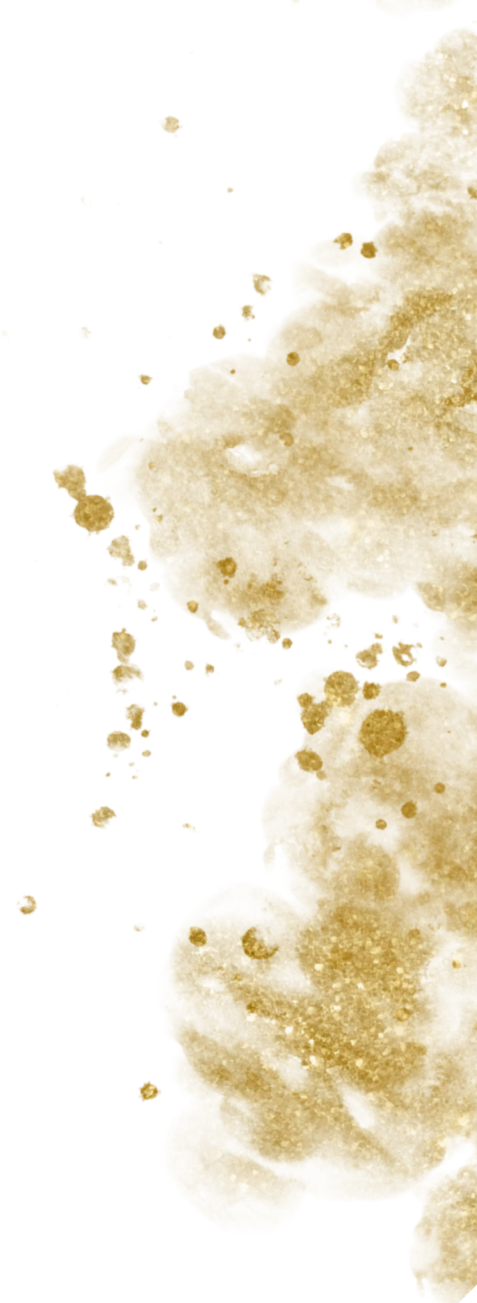
- Laser show (budget à confirmer)
- Close-up durant l'apéritif
- Borne à selfies, jusqu'à 400 photos imprimées et illimitées par email. Personnalisation des photos incluses

Nos forfaits sont modulables selon votre budget et vos envies.

*To make your evening a memorable one, we recommend adding:*

- *Laser show (budget to be confirmed)*
- *Close-up during the aperitif*
- *Selfie kiosk, up to 400 photos printed and unlimited by email. Personalisation of photos included*

*Our packages can be adapted to suit your budget and your wishes.*



# METAVVERSE MENU

---

## PIÈCES COCKTAIL

Cheesecake de chou-fleur à la truffe melanosporum  
Profiteroles de ricotta citronnées, voile de carotte  
Gravlax de saumon à l'aneth, blinis et yuzu  
Bœuf Simmental au sésame noir, crème wasabi

*Cauliflower cheesecake with black truffle (Tuber melanosporum)*  
*Lemon-infused ricotta profiteroles, carrot veil*  
*Dill gravlax salmon, blinis and yuzu*  
*Simmental beef with black sesame, wasabi cream*

## ENTRÉES

Déclinaison de betteraves, espuma de chèvre, livèche  
Tourteau, crème d'avocat au citron vert, légèreté d'huîtres,  
shiso pourpre  
Effiloché de bœuf, sauce gribiche, salade d'herbes

*Beetroot assortment, goat cheese espuma, lovage*  
*Crab, lime avocado cream, lightness of oysters, purple shiso*  
*Shredded beef, gribiche sauce, herb salad*

## PLATS

Risotto à la truffe melanosporum, croustillant de parmesan,  
coulis de cresson  
Dos de cabillaud, texture de potimarron, sauce curry lait de coco  
Filet de canette, jus aux airelles, polenta crémeuse,  
déclinaison de carottes

*Risotto with black truffle (Tuber melanosporum), crispy parmesan,  
watercress coulis*  
*Cod loin, pumpkin texture, coconut milk curry sauce*  
*Duck fillet, lingonberry jus, creamy polenta, carrot variation*

## DESSERTS

Senteur de marrons grillés et cranberries  
Gourmandises cacahuètes et caramel

*Scent of roasted chestnuts and cranberries*  
*Peanut and caramel treats*

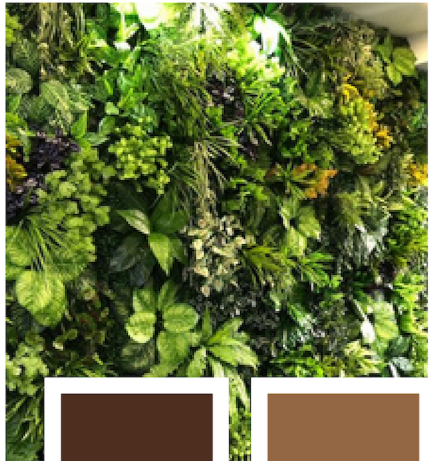


# JUNGLE

---

Plongez au cœur d'une jungle luxuriante pour une soirée d'aventure. L'atmosphère tropicale et festive vous transporte loin de l'ordinaire. Une expérience immersive vous attend, et chaque instant réserve une nouvelle surprise, vous transportant dans une escapade inoubliable à travers les mystères de la jungle.

*Dive into the heart of a lush jungle for an adventure-filled evening. The tropical and festive atmosphere takes you far from the ordinary. An immersive experience awaits, and every moment holds a new surprise, transporting you on an unforgettable journey through the mysteries of the jungle.*



## **FORFAIT DÉCORATION DECORATION PACKAGE**

À PARTIR DE CHF 3 500 HT  
FROM CHF 3,500 EXCL. TAX

Pour faire de votre soirée un moment mémorable, nous vous recommandons d'y ajouter de la décoration :

- Panneau d'accueil personnalisé dans votre thème
- Papeterie personnalisée : signalétique buffet et menus personnalisés
- Photocall retro éclairé et personnalisé dans le thème choisi
- 2 animaux de la jungle taille réelle, en résine

*To make your evening a memorable one, we recommend adding some decoration:*

- *Personalised welcome sign in your theme*
- *Personalised stationery: buffet signage and personalised menus*
- *Customised backlit photocall in your chosen theme*
- *2 life-size jungle animals, resin*

## **FORFAIT ANIMATION ENTERTAINMENT PACKAGE**

À PARTIR DE CHF 3 000 HT  
FROM CHF 3,000 EXCL. TAX

Pour faire de votre soirée un moment mémorable, nous vous recommandons d'ajouter :

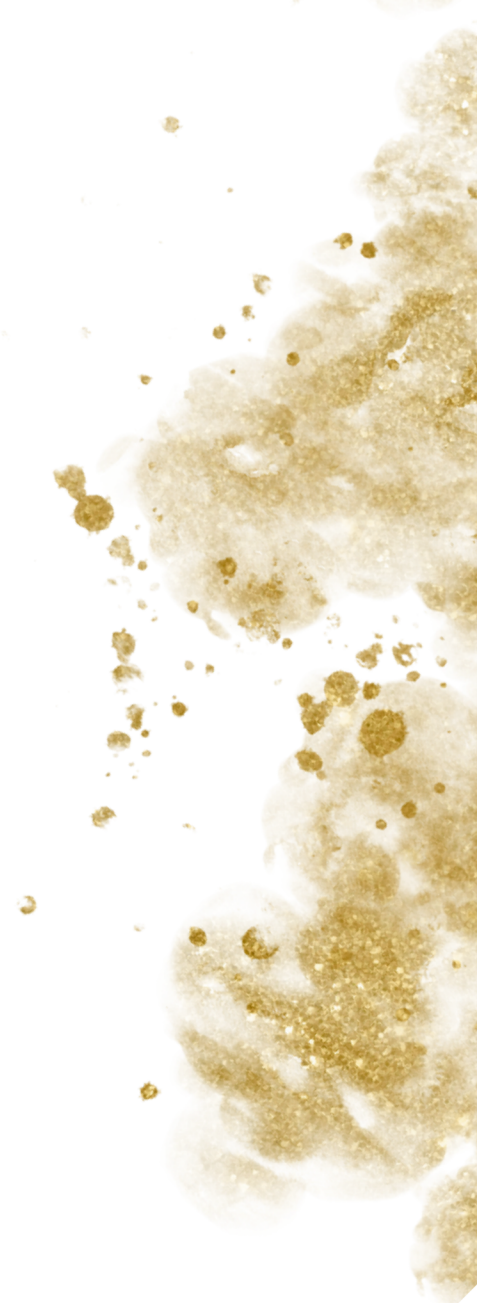
- Saxophoniste durant l'apéritif
- Close-up durant l'apéritif
- Borne à selfies, jusqu'à 400 photos imprimées et illimitées par email. Personnalisation des photos incluses

Nos forfaits sont modulables selon votre budget et vos envies.

*To make your evening a memorable one, we recommend adding:*

- *Saxophonist during the aperitif*
- *Close-up during the aperitif*
- *Selfie kiosk, up to 400 photos printed and unlimited by email. Personalisation of photos included*

*Our packages can be adapted to suit your budget and your wishes.*



# JUNGLE MENU

---

## PIÈCES COCKTAIL

Tartelette au gruyère doux, mayonnaise épicée  
Mousseline de panais, crumble iodé, kasha croquant  
Bouchée de crabe, coco et amandes, cream cheese citron vert  
Maki de canard fumé, sauce ponzu, katsuobushi

*Soft gruyère tartlet, spicy mayonnaise  
Parsnip mousseline, iodized crumble, crunchy kasha  
Crab bite, coconut and almonds, lime cream cheese  
Smoked duck maki, ponzu sauce, katsuobushi*

## ENTRÉES

Crèmeux de butternut, œuf parfait, marron glacé  
Cœur de saumon d'Écosse en gravlax, duo de sauce tahina  
et wasabi, radis asiatique  
Tataki de bœuf au ponzu, oignons rouges frits et en pickles,  
texture de céleri rave

*Butternut cream, perfect egg, candied chestnut  
Gravlax heart of Scottish salmon, tabini and wasabi sauce duo,  
Asian radish  
Beef tataki with ponzu, fried and pickled red onions, celeriac textures*

## PLATS

Autour de la carotte, relevé au safran  
Lotte en médaillon, sauce marinère, déclinaison de poireaux  
Volaille de Bresse, cardons Genevois et jus au Côte du Jura

*Carrot medley, enhanced with saffron  
Monkfish medallion, marinère sauce, leek variations  
Bresse chicken, Geneva cardoons, Côte du Jura jus*

## DESSERTS

Entremet au chocolat 70% (origine Pérou), confit de physalis,  
croustillant au grué  
Mousse au chocolat blanc, vanille, maracuja

*70% chocolate entremet (Peruvian origin), physalis confit, cocoa nib crunch  
White chocolate mousse, vanilla, passion fruit*





MANDARIN ORIENTAL  
GENEVA

Quai Turrettini 1  
Geneva, 1201 Switzerland

+41 (0) 22 909 09 09  
[mogva-sales@mohg.com](mailto:mogva-sales@mohg.com)