

**MOTIVIERT  
JETZT ERST  
RECHT!**



# AMÜSBUSCH

Das Gluschtigmachermagazin der Emmenpark AG | Ausgabe 2

## Jetzt erst recht!

Oh, was habe ich das «MiMiMi» satt. Die Monate des Klagens sind vorbei. Die Wochen der Einschränkungen und Massnahmen sind ausgestanden.

Ein Lob auf alle, die zu uns und der Gastronomie gehalten haben. Ein fettes Märssi für alle Besuche auch in schwierigen Zeiten. All die Zeichen der Solidarität, die Reservationen und die Positivität von unseren Gästen haben uns immer zuversichtlich auf einen positiven Restart gestimmt.

Ich klatsche für meine Mitarbeiter, für meine Chefs, die Köche, die Gastgeber, die Projektleiter, das Office, die Freelancer und einfach für alle, die so viele Entbehrungen hinnehmen und Flexibilitäten bieten mussten. Sowas geht nur mit euch. DANKE!

Jetzt aber los... lasst uns Vollgas geben. Wir sind mehr als motiviert und freuen uns auf einen tollen Frühling. Das zweite Amüsbusch hat die Frühlingsleckerbissen zusammengefasst.

Viel Spass beim Schmökern.

*Kusi Balsiger*

Chef Emmenpark AG

*Auch diese  
Ausgabe vom  
AMÜSBUSCH  
gibt's Online...*



## Impressum

Auflage: 10'000 Stück

Online: [www.emmenpark.ch/magazin](http://www.emmenpark.ch/magazin)

Herausgeber: Emmenpark AG | Zuchwil

Druck: ABC Druck AG | Wangen

Gestaltung: rougemarketing | Walliswil

**MOTIVIERT  
JETZT ERST  
RECHT!**



# Feiern, geniessen, staunen



## Eventlokal «Sagi Oberwil»

Sie suchen einen speziellen, wirklich aussergewöhnlichen Ort um ein Fest zu zelebrieren? Dann ist die Sagi Oberwil mit ihren einzigartigen Räumlichkeiten und dem faszinierenden Garden genau Ihre Wahl. Eine Oase zum Feiern, Geniessen und Staunen. Raum bietet die Sagi für rauschende Feste und unvergessliche Veranstaltungen - zu jeder Jahreszeit: Frühling, Sommer, Herbst und Winter.

### Facts

Anzahl Gäste: bis 120 Personen

Mietkosten: ab CHF 1000

Adresse: Möösli 40

Ort: 3298 Oberwil bei Büren

Kontakt: [sagi@emmenpark.ch](mailto:sagi@emmenpark.ch)

Website: [www.sagioberwil.ch](http://www.sagioberwil.ch)

*Schaut herein in die Sagi:  
„Tag der offenen Tür“  
am 27. März 2022  
von 10 - 17 h*



## Hochzeitsnacht unter freiem Himmel

Nach den Sternen greifen kann man wortwörtlich in unserer Sagi-Suite in Oberwil. Das Glasdach lässt sich öffnen und der Sternenhimmel ist zum Greifen nah.

# Frühlingserwachen

## Wenn die Tage länger werden

Es wird Frühling und wir können es kaum erwarten unsere Gäste wieder in unserer gemütlichen Gaststube oder in der schattigen Gartenbeiz mit frischen und regionalen Frühlingsköstlichkeiten zu verwöhnen. Ob Spargel mit einem feinen Stück Fleisch zum Hauptgang oder Erdbeeren zum Dessert - wir haben alles was es in dieser Jahreszeit braucht!



Tipp: **Monats-Gelüste**



### Monats-Gelüste im Tschoppach's

Geniesst immer am 1. Donnerstag im Monat ein aktuelles 4-Gang-Gelüste-Menu mit aktuellen Spezialitäten aus der Tschoppach's-Küche für pauschal CHF 79 - inklusive auserlesenen Weinen..

*Ich bin dabei! Du auch?*



# Rezept: Spargel Panna Cotta mit Spargelsalat

## Zutaten

300 g geputzte weisse Spargeln  
400 g Rahm | 2 Blätter Gelatine  
Salz | Zucker | geriebene Muskatnuss

2 EL Mandelblättchen | Olivenöl  
4 Scheiben Pancetta (ggf. anderen Speck)  
1 größere Karotte  
4-6 Stangen grüne Spargel  
4-6 Radieschen | Basilikumblätter | Zitronensaft

## Zubereitung Panna Cotta

Gelatineblätter für 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Weiße Spargeln in fingerdicke Scheiben schneiden und zusammen mit dem Rahm ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz, Zucker und geriebener Muskatnuss würzig abschmecken. Mit dem Stabmixer gut durchmischen, anschliessend durch ein grobes Sieb passieren. Die abgetropften Gelatineblätter dazugeben. Nun in Weck-Gläser abfüllen und kühl stellen.

## Zubereitung Spargelsalat

Mandelblättchen goldbraun rösten. Gemüse waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Mit den Mandelblättchen vermengen und ebenfalls in kleine Gläschen verteilen. Basilikumblätter in Streifen schneiden und auf die Gemüsegläschen verteilen. Nun mit etwas Olivenöl und Zitronensaft beträufeln und zusammen mit den Panna Cotta Gläschen servieren. Pancetta oder Speckchips kross anbraten, auf einem Küchentuch abtropfen lassen und auf die Panna Cotta Gläschen verteilen.



## Weintipp

Der Zweigelt RUBIN CARNUNTUM von MARKO besticht durch dunkles Rubingraat, violette Reflexe, in der Nase stoffige Zwetschgenfrucht, unterlegt mit würzigen Holzaromen, angenehme Kräuternote. Am Gaumen stoffig und angenehm. Kraftvoll im Geschmack nach dunklen Beeren und Schokolade. Gut integrierte Tannine und gute Länge. Erst am Anfang seiner Trinkfertigkeit.



*Einzigartig!*

## Weinpartner: Travino

Unsere Leidenschaft gilt den Weinen und insbesondere denen aus Österreich. Klein aber fein: Für die Aufnahme ins Angebot von Travino kommen nur die Produzenten in Frage, die zu den Besten ihrer Region gehören. Dabei handelt es sich nicht um Grossproduzenten, sondern um mittlere bis kleinere Betriebe, die in der Schweiz noch nicht oder nur in beschränktem Ausmass angeboten werden. Darüber hinaus lassen wir uns immer wieder von jungen Weingütern überraschen.

**Mehr Infos: [www.travino.ch](http://www.travino.ch)**

**tSCHEPPACH'S**  
well done

# Tapas & DJ @1881kantine



Next:

25. März 2022

29. April 2022

27. Mai 2022



## Viva la vida

Wer liebt sie nicht, die Tapas? Wir laden euch ein, die spanische Lebensfreude kulinarisch mit uns zu entdecken! Für den passende Sound und Stimmung sorgt der DJ. Von Jamon & Queso, über Albondigas und Pimientos - step by step - ergänzt von Arancini's, Croquetas und allerlei mehr - direkt „to share“ in die Tischmitte serviert...Natürlich runden wir das Dinner mit einem süßen Ausklang ab!



## Tipp: Open Waggon

### 1881 Waggon für alle

Geniesse Smoke'n'Roll auch in Kleingruppen. Du kannst deinen Tisch für 4-6 Personen an gewissen Tagen auch einzeln reservieren! Freie Termine, mehr Infos und Buchungen direkt im Onlineshop der Emmenpark AG.

Einfach  
Lecker!



# Emmenpark Catering



## Ein perfekter Tag

Bei Emmenpark Catering sorgt ein eingespieltes Team für einen kulinarischen Rundum-Service der Extraklasse. Jeder Anlass wird individuell geplant - inklusive Location-Tipps von bodenständig bis luxuriös. Kulinarische Erlebnisse bieten wir täglich, einzigartig wo immer wir dürfen! Die langjährige Erfahrung aus rund 200 Geschäfts- und Privatanlässen pro Jahr kommt uns dabei zugute. Heute unterwegs zur Hochzeitsfeier... „Klappe, die Erste - Ein perfekter Tag“



9 Uhr:

Heute ist der «schönste Tag» von Lea & Mario. Wir arbeiten Hand in Hand um pünktlich die Fahrzeuge zu beladen und machen uns auf den Weg zur Location...



11 Uhr:

Alles wird ausgeladen, aufgebaut, liebevoll hingrichtet, vorbereitet und an den dafür bestimmten Standort gebracht....



13 Uhr:

Das Brautpaar trifft ein und lässt sich vom Fotografen zum Shooting begleiten. Ein Cüpli zur kulinarischen Unterstützung gefällig?...



14 Uhr:

Zur Zeremonie nehmen die geladenen Gäste pünktlich ihre Plätze ein und warten mit grosser Freude auf das schöne Paar...



15 Uhr:

Nach diesem berührenden Moment kommt das Hochzeitsapero gerade richtig. Das Brautpaar eröffnet das Buffet...



18 Uhr:

Der festlich geschmückte Raum ist bereit. Die Kerzen brennen, die Musik spielt. Das Dinner kann beginnen...



19 Uhr:

Das reichhaltige Vorspeisebuffet lädt zum Schlemmen ein. Es folgt die servierte Hauptspeise...



20 Uhr:

Zur Eröffnung des Dessertbuffets zelebriert das Brautpaar den Anschnitt der Torte...



22 Uhr:

Die Party wird mit dem Hochzeitstanz eröffnet! Lasst uns feiern, auf die Liebe, das Leben und alles was noch kommt...



The Happy-End...



# Dies & Das



Emmenpark AG | Allmendweg 8 | CH-4528 Zuchwil | events@emmenpark.ch | www.emmenpark.ch