

Buschmühle Landgasthof und Pension

Angebotsmappe 2021



*Herzliche Gastlichkeit, Erholung
und gemütliche Atmosphäre
im urigen Ambiente*

Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, Sie als Gast in unserem Restaurant und Pension begrüßen zu dürfen. Wir verwöhnen unsere Gäste mit familiärer Gastlichkeit und kümmern uns um Ihre Wünsche persönlich. Wir bieten Ihnen gemütliches Flair in liebevoll eingerichteten Räumen. Genießen Sie beste regionale Küche und leckere Spezialitäten in einem stimmungsvollen Ambiente, das zum dauerhaften Bleiben einlädt und Kulisse für eine Vielzahl verschiedener Anlässe (Familienfeiern, Firmenfeiern, Jubiläen, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern und Tagungen) ermöglicht.

Für Ihr Interesse an unserem Haus bedanken wir uns und möchten Ihnen folgend unsere Angebote und Möglichkeiten rund um den Landgasthof Buschmühle vorstellen.

Ihre Wirtsleute Patrick Mensch und seine Frau Anke

Im Folgenden erhalten Sie eine Auswahl an Speisenvorschlägen, die wir auf Vorbestellung zubereiten. Die einzelnen Speisen sind selbstverständlich austauschbar. Sie können sich also Ihr Menü oder Buffet ganz nach Ihren eigenen Vorstellungen und Wünschen kombinieren. Sollten Sie Ihren Gästen in einem Auswahlmenü Speisen zur Wahl bieten wollen, stehen Ihnen hierfür auch die Gerichte aus unserer jeweils aktuellen Restaurantspeisenkarte zur Verfügung.

Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Besprechungstermin, damit wir Sie eingehend beraten und alle Einzelheiten zu Ihrer Festlichkeit abstimmen können.

Inhaltsverzeichnis

<i>Empfang und Aperitifs</i>	<i>Seite 4</i>
<i>Canapeés und Fingerfood</i>	<i>Seite 5</i>
<i>Kuchen und Tortenspezialitäten</i>	<i>Seite 6</i>
<i>Musik</i>	<i>Seite 7</i>
<i>Dekoration</i>	<i>Seite 7</i>
<i>Menüs Feierlichkeiten</i>	<i>Seite 8</i>
<i>Tischbuffets Feierlichkeiten</i>	<i>Seite 10</i>
<i>Buffets Feierlichkeiten</i>	<i>Seite 12</i>
<i>Mitternachtsimbiss</i>	<i>Seite 17</i>
<i>Partyservice</i>	<i>Seite 18</i>
<i>Räumlichkeiten</i>	<i>Seite 18</i>
<i>Übernachtung</i>	<i>Seite 20</i>
<i>Rahmenprogramm</i>	<i>Seite 21</i>
<i>Lage & Anfahrt</i>	<i>Seite 22</i>
<i>Kontakt</i>	<i>Seite 22</i>

Empfang und Aperitifs

*Zum Empfang Ihrer Gäste empfehlen wir Ihnen ein Glas unserer
Aperitifs.*

*Gern servieren Ihnen den Aperitif in den Gasträumen oder auf der
Terrasse mit Seeblick*

Frizzante - Haussekt

Prosecco Marca Trebigiana

Aperol Sprizz

Campari Sekt

Campari Soda oder Orange

Campari Sekt

Punsch oder Glühwein zur Weihnachtszeit

Canapeés und Fingerfood

Zum Empfang servieren wir Ihnen gern unterschiedlich belegte Canapeés sowie kalte und warme Fingerfoods.

Baquettescheiben

1,50 € pro Stück

unterschiedlich belegt mit Lachs, Schinken, Käse, Salami oder anderen Köstlichkeiten

Kaltes Fingerfood:

Minifrikadellen mit Senf und Gurke	1,50 € pro Stück
Kirschtomaten- Mini-Mozzarella Spieß	1,50 € pro Stück
Bruscetta (Tomaten-Knoblauch-Kräuterbaquette)	2,00 € pro Stück
Lachstatar	2,00 € pro Stück
Crepesröllchen gefüllt mit Friskäse und Räucherlachs	

Warmes Fingerfood:

Mini-Frühlingsrollen mit süß saurer Soße	2,00 € pro Stück
Würzfleisch im Blätterteig	2,00 € pro Stück
Lachspraline auf Kartoffelrösti	2,20 € pro Stück

Kuchen und Tortenspezialitäten

Am Nachmittag reichen wir Ihnen köstliche Kuchen und Torten aus eigener Produktion und von ausgesuchten Partnern. Hier finden Sie eine kleine Auswahl:

*Hausgebackener Blechkuchen
2,20 € pro Stück*

*Fruchtkuchen vers. Sorten
(Mandarine, Ananas, Pfirsich oder gemischt)
2,60 € pro Stück*

*Buschmühlen Torte (Eierlikör - Nuss-Sahne)
2,90 € pro Stück*

*Waldbeeren -Joghurt Torte
2,90 € pro Stück*

*Schwarzwälder Torte
2,90 € pro Stück*

*Mandarine Sahne Torte
2,90 € pro Stück*

*Schokoladen Torte (weiß oderbraun)
2,90 € pro Stück*

*Coco - Mango Torte
2,90 € pro Stück*

*Erdbeertorte (Saisonal)
2,80 € pro Stück*

*Mini-Jubiläen Torten
ab 23,00 €*

etc.

Musik

Möchten Sie Ihrem Fest auch einen passenden musikalischen Rahmen geben, helfen wir Ihnen gern weiter. Wir arbeiten mit verschiedenen professionellen und erfahrenen Musikern zusammen.

Haben Sie im Familien- oder Freundeskreis Jemanden, der Ihnen an diesem besonderen Tag mit einem musikalischen Rahmenprogramm eine Freude machen möchte? Dann bringen Sie ihn einfach mit!

Dekoration

Gern helfen wir Ihnen bei der Organisation Ihrer persönlichen Tisch- und Blumendekoration in Zusammenarbeit mit unserer Floristin.

Kleines Blumengesteck
9,50 € pro Gesteck

Großes Blumengesteck
15,00 € pro Gesteck



Menüs Feierlichkeiten ab 10 Personen

Menü Buschmühle

Eierflockensuppe

Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis

19,00 € pro Person

Menü Brunnenzimmer

*Wildkräutersalat mit Tomaten, Gurken mariniert mit unserem
Kräuterdressing und gebutterten Croutons*

*Gebratenes Kräuter-Schweinefilet in Pfefferrahmsauce mit
Romanesco und Kartoffelrösti*

Crème Brûlée mit Waldbeeren

28,00 € pro Person

Menü Wild

Wildsuppe mit Waldpilzen

*Zarter Hirschkeulenbraten in Wacholderrahmsauce, serviert mit
gebuttertem Mandelrosenkohl und Kartoffelklößen*

Hausgemachte Quarkkeulchen mit Apfelmus

24,00 pro Person

Menü Weihnachten

*Klare Hühnerbrühe mit Kräuterpfannkuchen, Gemüse und
Fleischklößchen*

Gänsekeule mit Rotkohl und Klößen

*Buschmüllers Weihnachtskuchen mit warmer Vanillesauce und
Sahnetupfer
24,00 € pro Person*

Kindermenü

*Kleines Schweineschnitzel, Pommes Frites und Mischgemüse

Eisbecher „Oskar“

*Schokoladen- und Vanilleeis mit Schokolinsen und Sahne
9,00 € pro Person*



Tischbuffets Feierlichkeiten ab 10 Personen

Tischbuffet Buschmühle

Eierflocke - serviert

*Rinderzunge auf Schwarzwurzel
Schweinesteaks und Minischnitzel mit Rahmchampignons und
geschmorten Zwiebeln*

Hirschkeulenbraten auf Waldpilzen

Gemüseauswahl

Rotkohl, Klöße, Kroketten und Kartoffeln

20,00 € pro Person

Tischbuffet Ohorner Bauernstübl - sächsisch & rustikal

Tomatensuppe mit Croutons - serviert

Schweinebraten auf Sauerkraut

Sächsischer Sauerbraten

Gebrautes Zanderfilet auf Schinkenbohnen

Rotkohl, Klöße, Kroketten und Kartoffeln

19,00 € pro Person

Ohne Vorspeisen 16,00 € pro Person

Tischbuffet Wild

Wildsuppe - serviert

Hirschbraten, Wildschweinbraten mit Waldpilzen

Rotkohl, Mandelrosenkohl

Klöße, Kroketten, Kartoffeln

25,00 € pro Person
Ohne Suppe 22,00 € pro Person

Tischbuffet Kaminzimmer

*Wildkräutersalat mit Tomaten, Gurken mariniert mit unserem
Kräuterdressing und gebutterten Croutons*

*Gebratenes Zanderfilet mit Parmesankruste an Romanesco und
Kräutersauce*

Poulardenbrüste gefüllt mit Frischkäse und Spinat

Burgunderbraten mit Rotkohl

Klöße, Rosmarinkartoffeln, Kroketten

Panna Cotta mit Pfirsichpüree

25,00 € pro Person

Ohne Vorspeisen und Dessert 18,00 € pro Person

Tischbuffet Weihnachten

Französische Zwiebelsuppe

Gänsebrust und Entenbrust

Rotkohl, Mandelrosenkohl

Klöße, Kartoffeln

*Buschmüllers Weihnachtskuchen mit warmer Vanillesauce und
Sahnetupfer*

26,00 € pro Person

Ohne Vorspeisen und Dessert 21,00 € pro Person

Tischbuffet Brunnenzimmer

Klare Hühnerbrühe mit Kräuterpfannkuchen, Gemüse und

Fleischklößchen -serviert

Geschmorte Hirschkeule auf Waldpilzen

*Gebratenes Rotbarbenfilet auf Tomaten-Lauch Gemüse
Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce
Romanesco, Rotkohl
Klöße, Macciarekartoffeln, Kroketten*

Crème Brûlée

31,00 € pro Person

Ohne Vorspeisen und Dessert 22,00 € pro Person

Buffets Feierlichkeiten ab 15 Personen

Das Buschmühlenbuffet

*Bunte Salatauswahl mit zweierlei Dressing
Zart geräucherte Forellenfilet und gebeizter Lachs mit
Sahnemeerrettich
Aufschnittplatte mit Schinkenspezialitäten, Hackepeter von unserer
Hausmetzgerei
Tomate-Mozzarella mit hausgemachten Pesto und Olivenöl*

*Rinderzunge auf Schwarzwurzel
Hirschkeulenbraten auf Waldpilzen
Gebratenes Zanderfilet auf Schinkenbohnen
Schweinesteaks und Minischnitzel auf Rahmchampignons mit
geschmorten Zwiebeln
Gemüseauswahl
Rotkohl, Kroketten, Klöße, Kartoffeln*

*Käsevariationen
Rote Grütze mit Vanillesauce
Reichhaltige Brot und Baguette Auswahl mit Butter
Obstvariationen
23,00 € pro Person*

Weitere Empfehlungen:

*Weitere Empfehlungen passend zum Buschmühlenbuffet
(diese können ausgetauscht oder zusätzlich mit Aufpreis
ausgewählt werden)*

<i>Gefüllte Eier</i>	<i>1,50 € pro Person</i>
<i>Honigmelonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken</i>	<i>2,00 € pro Person</i>
<i>***</i>	
<i>Eierflockensuppe, Tomatensuppe, Wildsuppe</i>	<i>3,00 € pro Person</i>
<i>***</i>	
<i>Joghurt Honig Dessert mit Fruchtmousse</i>	<i>1,50 € pro Person</i>
<i>Mousse au chocolate</i>	<i>1,50 € pro Person</i>

Das Ohorner Bauernstüblbuffet - sächsisch & rustikal

*Bunte Salatauswahl mit zweierlei Dressing
Aufschnittplatte mit Schinkenspezialitäten und Hackepeter von
unserem Hausmetzger*

*Hausgemachte Sülze vom Schwein mit Remoulade
Reichhaltige Brot und Baguette Auswahl mit Butter
Kartoffelsalat*

*Käsebrett aus der Heinrichstahler Käserei
Oberlausitzer Wurstsalat

*Bierkrustenbraten „Edelsünde“ mit Sauerkraut
Sächsischer Sauerbraten mit Rotkohl
Gebratenes Forellenfilets mit Schinkenbohnen
Minischnitzel „Wiener Art“ und Mini Bouletten mit Bautzner Senf
Bratkartoffeln, Klöße, Kartoffeln

*Lauwarme sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus
Schokoladenpudding mit Vanillesauce
24,00 € pro Person*

*Weitere Empfehlungen passend zum Ohorner Bauernstüblbuffet
(diese können ausgetauscht oder zusätzlich mit Aufpreis
ausgewählt werden)*

<i>Griebschmalz Bemmchen mit Saurer Gurke</i>	<i>2,00 € pro Person</i>
<i>***</i>	
<i>Kasselerbraten mit Sauerkraut</i>	<i>4,00 € pro Person</i>

*FrISChe Erdbeeren im Gläschen
mit Sahnehäubchen (saisonal)*

2,00 € pro Person

Das Kaminzimmerbuffet

*Bunte Salatauswahl mit zweierlei Dressing
Honigmelone mit Parma Schinken
Italienische Edelkäseauswahl mit Weitrauben und Feigensenf
Mediterranes Grillgemüse in Olivenöl
Tomate Mozzarella mit frischen Basilikum, Olivenöl und
Balsamico
Vitello Tonato von der Putenbrust
Reichhaltige Brot und Ciabatta Auswahl mit Butter*

*Piccata Milanese - kleine Kalbschnitzel in der Parmesan Ei Hülle
Saltimbocca Romana von der Pute - gebratene Putensteaks gespickt
mit italienischem Landschinken und Salbei
Gebratenes Rotbarbenfilet mit Salbeibutter auf Ratatouille
Rinderschmorbraten italienischer Art
Rotkohl
Rosmarinkartoffeln, Klöße, Maccairekartoffeln*

*Obstvariationen
Panna Cotta mit Heidelbeergrütze
28,00 € pro Person*

*Weitere Empfehlungen passend zum Kaminzimmerbuffet
(diese können ausgetauscht oder zusätzlich mit Aufpreis
ausgewählt werden)*

Crepesröllchen gefüllt mit

<i>Friskäse und Räucherlachs</i>	<i>1,50 € pro Person</i>
<i>Crepesröllchen gefüllt mit Friskäse, Ruccola und Parmesan</i>	<i>1,50 € pro Person</i>
<i>Minestrone</i> ***	<i>3,50 € pro Person</i>
<i>Gebratene Garnelen mit Kräuterbutter</i> ***	<i>3,50 € pro Person</i>
<i>Creme Brûlée</i>	<i>1,50 € pro Person</i>

Das Brunnenzimmerbuffet

*Bunte Salatauswahl mit zweierlei Dressing
Aufschnittplatte mit Schinkenspezialitäten, Salami, Hackepeter von
unserer Hausmetzgerei und saurem Gemüse
Crepesröllchen mit Räucherlachs und Friskäse
Roastbeef rosa gebraten mit Parmesan und Olivenöl
Internationale Edelkäseauswahl mit Weintrauben und Feigensenf
Reichhaltige Brot und Baquette Auswahl mit Butter*

Eierstichsuppe

*Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce
Putengeschnetzeltes in Waldpilzrahmsauce
Gebratenes Lachsfilet auf Rahmspinat
Zarter Hirschkeulenbraten auf Waldpilzen
Rotkohl,
Bandnudeln, Wildreis, Kartoffelgratin, Klöße*

*Obstsalat mariniert mit Fruchtdressing
Griesflammerie mit Himbeerpüree
31,00 € pro Person*

*Weitere Empfehlungen passend zum Brunnenzimmerbuffet
(diese können ausgetauscht oder zusätzlich mit Aufpreis
ausgewählt werden)*

<i>Carpaccio vom Rind</i>	<i>4,00 € pro Person</i>
<i>Gekräuterter Schweinelendenbraten</i>	<i>4,00 € pro Person</i>
<i>Gebratene Lammkarrees mit Thymian und Rosmarin</i>	<i>4,00 € pro Person</i>
<i>***</i>	
<i>Mousse au chocolate</i>	<i>1,50 € pro Person</i>

Grillbuffet mit Seeblick

*Bunte Salatauswahl mit zweierlei Dressing, Croutons, Oliven
Mediterraner Nudelsalat
Mediterranes Grillgemüse in Olivenöl
Kleine Käseauswahl
Reichhaltige Brot und Baguette Auswahl mit Butter
Tomate-Mozzarella mit hausgemachten Pesto und Olivenöl
Verschiedene Grillsaucen und Kräuterbutter

Frisch vom Grill:

*Bratwürste vom Hausgmetzger
Mit Senf, Zwiebel und „Böhmisch Brauhaus Pilsner“ marinierte
Schweinenackensteaks
Kleine Hähnchensteaks
Folienkartoffeln, Gemüsespieße

*Frische Erdbeeren
Obstvariationen
Rote Grütze mit Vanillesauce
25,00 € pro Person*



Brunch

(wir empfehlen einen Brunch von 10.00 Uhr bis 14.30 Uhr)

*Schoko- und Früchtemüsli, Cornflakes und Haferflocken,
Obstvariationen*

Naturjoghurt, Kräuterquark und Fruchtjoghurt

Fischplatte mit gebeiztem Lachs und Sahnemeerrettich

*Aufschnittplatte mit Schinkenspezialitäten, Hackepeter von unserer
Hausmetzgerei und saurem Gemüse*

Käseplatte

*Diverse Marmeladen, Honig und Schokoladencreme und Butter
portioniert*

*Verschiedene ofenfrische Brot- und Brötchensorten und frische
Croissants*

Rührei mit Schnittlauch

Bacon Cross

Nürnberger Würstel

Kleine Hackfleischbällchen und Minischnitzel

Pute mit Tomate-Mozzarella überbacken auf Tomatensauce

Kroketten, Bratkartoffeln

*Obstvariation
Quarkkeulchen mit Apfelmus
Rote Grütze mit Vanillesauce*

18,00 € pro Person

Mitternachtsimbiss

<i>Belegte Brötchen</i>	<i>1,50 € pro Person</i>
<i>Chilli con Carne</i>	<i>3,50 € pro Person</i>
<i>Gulaschsuppe mit Kartoffeln</i>	<i>4,00 € pro Person</i>

Partyservice

*Nach Hause oder in die Räume Ihre Wahl.
Wir setzen Ihre Wünsche dort um, wo Sie es wünschen. Geht nicht -
gibt es nicht! Nutzen Sie unser Rundum- Sorglos Paket. Wir halten
verschiedene Angebote für Sie bereit. Gern sind wir Ihnen auch bei
der Locationsuche behilflich.*

*Bitte beachten Sie, dass unsere Speisenpreise je nach Aufwand im
Außer-Haus-Geschäft individuell kalkuliert werden müssen.*

*Selbstverständlich können wir Ihnen auf Wunsch zusätzliches
Equipment (Bestuhlung, Tischdekoration u.v.m.) sowie freundliche
und geschulte Küchen- und Servicemitarbeiter gegen Berechnung
zur Verfügung stellen.*

Räumlichkeiten

*Idyllisch gelegen liegt der Landgasthof Buschmühle, umgeben von
dem gleichnamigen Buschmühlenteich, Wäldern und Wiesen.*

Von Geburtstagsfeiern bis hin zu Jubiläen und Firmenfeierlichkeiten gibt es immer wieder ganz besondere Veranstaltungsanlässe - privat oder geschäftlich. Die Möglichkeiten dafür sind vielfältig im Landgasthof Buschmühle gegeben.

Unsere Räume im Überblick:

Unsere Räume und Außenanlagen im Überblick:



*Brunnenzimmer bis 60 Personen
(vers. Stellmöglichkeiten:
Block: max. 26 Personen
U-Form: max. 34 Personen oder
E-Form: max. 46 Personen oder
Mit langen Tafeln: max. 60
Personen)*



*Kaminzimmer - Blick Kamin
(vers. Stellmöglichkeiten:
L-Form: max. 22 Personen Kamin
Lange Tafel oder Block: max. 14
Personen oder
2 x 10er Tafeln)*



*Kaminzimmer - Blick Gastraum/
Tresen*



*Kaminzimmer - Blick rechte Seite
(vers. Stellmöglichkeiten:
Block: max. 26 Personen oder*

3 x 10 er Tafeln)



Bauernzimmer
Block: max 18 Personen
Gleichzeitig unser Frühstücksraum
für unsere Hausgäste



Biergarten und Terasse mit Seeblick
Sitzplätze bis 120 Personen

Übernachtung

Unsere Gäste fühlen sich in der Buschmühle wie Zuhause, schlafen in himmlischer Ruhe. Sieben liebevoll eingerichtete Doppel- und Einzelzimmer mit WC, Dusche, Telefon laden zur komfortablen Übernachtung ein. Insgesamt können wir 18 Personen in unserem Hause beherbergen. Sollten Sie eine größere Gesellschaft sein, können wir Ihnen auch Zimmer (max. 30 Personen) in unserer unmittelbaren Nähe organisieren.



Preise:

<i>Einzelzimmer inkl. Frühstück</i>	<i>55,00 €</i>
<i>Doppelzimmer inkl. Frühstück</i>	<i>75,00 €</i>
<i>Dreibettzimmer inkl. Frühstück</i>	<i>95,00 €</i>
<i>Vierbettzimmer inkl. Frühstück</i>	<i>105,00 €</i>

Kinderermäßigung:

*(bei 2 vollzahlenden Gästen im Doppelzimmer)
0-3 Jahre kostenlos*

Rahmenprogramm (Beispiele)

Kremserfahrt

Ein besonderes Erlebnis für Familien, Vereine und alle Naturliebhaber ist die Erkundung der Region mit dem Kremserwagen. Eine moderne Kutsche befördert Sie und Ihre Gäste über Wiesen und Wälder des Rödertals.

Pulsnitzer Pfefferkuchenbäckerei und vieles mehr

Besuchen Sie die Pfefferkuchenschauwerkstadt in Pulsnitz. Es zeigt eine Pfefferküchlerei um 1900 mit Maschinenbetrieb und Handausstattung.

Lamatours

Wandern Sie doch einmal mit Lamas durch das schöne Rödertal. Die Tiere tragen Ihr Gepäck (Rucksack) und verstehen sich auch gut mit Kindern. Ob Gruppenwanderung oder Familie mit Kindern, die Tiere begleiten Sie auf Ihrer Entdeckungstour. Beliebte Ausflugsziele sind das Barocksachloss Rammenau oder das Luchsenburger Waldgebiet.

Gondeln

An lauwarmen Sommertagen laden drei Boote und 2 Tretboote zum Erkunden des Buschmühlenteichs ein.



Lage & Anfahrt

Sie möchten gern wissen, wo wir uns befinden? Hier geben wir Ihnen eine kleine Wegbeschreibung in die Hand.



Kontakt

Landgasthof & Pension Buschmühle

Inh. Patrick Mensch

An der Buschmühle 8

01896 Ohorn

Telefon: +49 (0) 3 59 55 431 15

Fax: +49 (0) 3 59 55 431 16

Web: www.landgasthof-buschmuehle.de

E-Mail: info@landgasthof-buschmuehle.de

Öffnungszeiten Restaurant:

Mo - Do: nach Vereinbarung

Fr.: 17.00 Uhr - 22.00 Uhr

Sa.: 11.00 Uhr - 22.00 Uhr

So.: 11.00 Uhr - 14.00 Uhr

Feiertags: ab 11.00 Uhr

Keine Sperrzeiten bei Feierlichkeiten

Gern öffnen wir außerhalb unserer Öffnungszeiten für

Feierlichkeiten ab 20 Personen.