



BURGWINDECK

Veranstaltungs- unterlagen

2023 / 2024

* * *

BURG WINDECK HOTEL & RESTAURANT

Kappelwindeckstraße 104
77815 Bühl/ Baden

fon 07223/94920
kontakt@burg-windeck.de

fax 07223/949290
www.burg-windeck.de



BURGWINDECK

Ihre Möglichkeiten auf der Windeck

Die Burg Windeck liegt auf dem eigenen Weinberg vor den Hängen des nördlichen Schwarzwaldes. Das Gebäude-Ensemble schmiegt sich im Halbrund um die Turmruinen, deren Entstehung in das 12. Jahrhundert zurückgeht.

Das Hotel hat 21 Zimmer, die im schlichten und doch eleganten Landhausstil eingerichtet sind. Alle Zimmer sind mit einem Safe und einer Minibar ausgestattet.

Unsere "Kupferstube" haben wir zu einer Lounge umgestaltet in der es sich bei einem Glas Wein oder einem Cocktail sehr gut verweilen lässt. Außerdem steht unseren Gästen dort nun auch ein Internetterminal zur Verfügung.

Das Panorama-Restaurant bietet, neben einem phantastischen Blick über das Rheintal bis hin nach Straßburg, badisch-mediterrane Küche mit frischen Produkten von hiesigen Bauern. Es eignet sich für Veranstaltungen aller Art mit bis zu 100 Personen.

Die Burgstube präsentiert sich als romantische Räumlichkeit für private Feiern, die vor allem bei Kerzenschein Ihren besonderen Charme offenbart.

Tagen und feiern kann man im Bergfriedsaal, der das Lebensgefühl der alten Ritterzeit widerspiegelt. Die Galerie im „Pferdestall“ eignet sich ebenfalls für Seminare bis 20 Personen. Für kleine Meetings stehen die Senator- Dr. Manfred-Fischer-Stube zur Verfügung.

Nach vollbrachter Arbeit bietet sich unsere kleine Wellness - Oase zum entspannen an. Der Fitnessbereich wurde mit neuesten Sportgeräten von TechnoGym ausgestattet.

In der Wein- und Probierstube kredenzt und erläutert Ihnen unser Winzer gerne die Weine der Burghänge. Während einer sensorischen Probe lernen sie die Lage „Bühler Burg Windeck Kastanienhalde“ mit Ihren vielfältigen Weinen kennen. Hier servieren wir Ihnen Leckereien vom rustikalen Vesper bis hin zum Gourmet-Menü.

Genießen Sie im Sommer auf unserer Burghofterrasse die Aussicht bis weit über Straßburg. Lassen Sie sich dabei die Köstlichkeiten der hauseigenen Patisserie schmecken und abends bei atemberaubenden Sonnenuntergängen von unserer feinen Küche verwöhnen.

Für kleine Gruppen bietet sich als besonderes Highlight die Bergfriedterrasse an, mit der vielleicht schönsten Aussicht Badens, von den Vogesen bis hin zum Schwarzwald.

Als Besonderheit führt sie unser „Männel“ Deschner gerne durch die Ruine und weist Sie in die Historie der alten Windecker ein.

Sprechen Sie uns an, wenn Sie eine Veranstaltung oder ein Firmenevent planen, wir arbeiten mit Ihnen zusammen ein individuelles Programm aus.

Unsere Burg mit ihrem Areal bietet viele Möglichkeiten, die wir Ihnen gerne präsentieren.



B U R G W I N D E C K

Eckdaten für Hochzeiten auf Burg Windeck

- Für Hochzeiten, die am Samstagabend geplant sind, gehen wir von einer Mindestanzahl von 60 Gästen aus, ohne Kinder. Sonderregelungen nur in Absprache mit Herrn Fischer.
- Wir bitten darum, die Zimmer bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn fest zu buchen oder wieder freizugeben.
- Wir berechnen für jede mitgebrachte Flasche Wein von 0,75 l ein Korkgeld.
- Der Tischplan und die Platzkarten (tischweise sortiert) sind bis spätestens einen Tag vor Veranstaltung abzugeben.
- Wird der Kuchen nicht von uns bezogen, erheben wir ein Gedeckgeld von EUR 4,50 pro Person.
- Für mitgebrachte Kuchenplatten wird von der Burg Windeck keine Haftung übernommen.
- Für das Restaurant verlangen wir eine Reinigungspauschale von 150,- Euro.
- Feuerwerke sind von der Stadt Bühl nicht gestattet.
- Raummiete 500,- Euro
- Um 22 Uhr ist Küchenschluss, bis dahin muss das Dessert serviert sein!!!
- Ab 1 Uhr erheben wir einen Zuschlag für 2 Mitarbeiter Euro 35,- pro angefangene Stunde und pro Mitarbeiter, bis der letzte Gast gegangen bzw. die Musik abgebaut hat!



B U R G W I N D E C K

Menüvorschläge Sommer 2022/2023 für Ihre Veranstaltung auf Burg Windeck

Vorspeisen

Sommerlicher Salat an Kräutervinaigrette
mit gebratenen Pilzen

* * *

Kräutersalat mit gratiniertem Picandou (Ziegenkäse)
an Tomatenvinaigrette

* * *

Hausgebeizter Fjordlachs
mit kleinem Salat und Senf-Dillsauce

* * *

Gebratene Riesengarnelen
auf Tomatencarpaccio und Rucola mit Olivenvinaigrette

* * *

Gebratene Jacobsmuscheln an Pinienkernvinaigrette
und gefüllter Zucchiniblüte

* * *

Carpaccio vom Kalbstafelspitz
an Radieschenvinaigrette und einem kleinen Salat

Zwischengang

Hochzeitssuppe

* * *

Pfifferlingsuppe

* * *

Tomatenconsommé mit Grießklöschen

* * *

Spinatsuppe

* * *

Dorade Royal Filet mit Currysauce auf Wokgemüse

* * *

Filet vom Zander an Kräuterschaum mit Lauchgemüse

* * *

Steinbeißerfilet an Champagnersauce auf Blattspinat

* * *

Kaninchenfilet auf Gemüserisotto mit glasierten Kirschtomaten

* * *

Steinpilzravioli an Kräuterschaum mit Lauchzwiebeln und Parmesanspänen
(auch als vegetarischer Hauptgang)

Sorbet

Limonensorbet

* * *

Cassisorbet

* * *

Passionsfruchtsorbet

Jeweils mit Sekt aufgegossen



BURGWINDECK

Hauptgänge

Rinderfilet an leichter Pfefferrahmsauce
mit Sommergemüse und Kartoffelnocken

Lammlachse unter der Kräuterkruste
mit mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin

Medaillons vom Kalbsfilet an Pfifferlingen à la creme
mit Gartengemüse und hausgemachten Spätzle

Entenbrust rosa gebraten an Thymianjus
mit gebratenem Gemüse und gratinierter Polenta

Gefüllte Maishähnchenbrust an Morchelrahmsauce
mit Marktgemüse und Ofenrösti

Fischvariation an Champagnersauce
mit gebratenem Gemüse und feinen Nudeln

Dessert

Geeiste Himbeercharlotte mit Schokoladensauce
an Vanillerahmeis und bunten Beeren

Crème Brûlée von der Vanille
mit Mangogrütze und Eis von Macadamia

Karamellisiertes Passionsfruchtparfait
mit Balsamicoerdbeeren und Vanillesauce

½ Cantaloupe Melone mit marinierten Himbeeren
und Vanillerahmeis

Geeister Nougat-Montélimar
mit frischen Erdbeeren und Schokokuchen

EUR 47,- pro Person als 3-Gang

EUR 58,- pro Person als 4-Gang mit Zwischengang

EUR 66,- als 5-Gang mit Sorbet

**Dies sind nur Vorschläge, gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.
Bitte entscheiden Sie sich pro Veranstaltung für ein einheitliches Menü**



B U R G W I N D E C K



Bühler Burg Windeck Kastanienhalde

0,75l Flasche

Rivaner QbA trocken	Euro 24,50
Riesling QbA trocken	Euro 26,50
Weißer Burgunder QbA trocken	Euro 27,50
Spätburgunder Rosé QbA	Euro 28,50
Spätburgunder Rotwein QbA trocken	Euro 29,50

Weitere Weißweine:

Affentaler Grauburgunder QbA trocken	Euro 27,50
Affentaler Sauvignon Blanc QbA trocken	Euro 27,50
Durbacher Grauburgunder QbA trocken	Euro 27,50
Durbacher Chardonnay QbA trocken	Euro 28,50

Weitere Rotweine:

Affentaler Cabernet Dorsa QbA trocken	Euro 29,50
Affentaler Lagrein QbA trocken	Euro 29,50
Affentaler Merlot QbA trocken	Euro 29,50
Teruzzi & Puthod Peperino, Toscana	Euro 29,50
Taron Tempranillo, Rioja	Euro 29,50
Beau Mayne Merlot & Cabernet Sauvignon, Bordeaux	Euro 29,50

... gerne gehen wir auf individuelle Wein-Wünsche ein!



B U R G W I N D E C K

Mineralwasser: Peterstaler Mineralwasser Classic,
medium, Black Forest still 0,75 l EUR 6,40

alkoholfreie

Getränke : Fruchtcocktail hausgemacht 1 l EUR 14,50
(Cassis, Maracuja, Himbeer, Orange, Apfel)
Orangensaft 1 l EUR 8,20
Apfelsaft 1 l EUR 8,20
Apfelsaftschorle 0,5 l EUR 4,90
Apfelsaftschorle 1 l EUR 7,80
Coca-Cola, Fanta, Mezzo Mix 0,4 l EUR 4,90

Bier : Radeberger Pils 0,3 l EUR 3,60
Radeberger Pils Fass 30 l EUR 215,-
Zzgl. EUR 30,- Reinigung Durchlaufkühler

Sekt & Co : Burg Windeck Riesling Sekt 0,75 l EUR 27,-
Champagner Monthuys 0,75 l EUR 70,-

**Möchten Sie Ihren Sekt oder Wein selbst mitbringen,
dann erheben wir ein Korkgeld von EUR 18,- pro 0,75l Flasche**
zum Sektempfang empfehlen wir z.B. Flammkuchen oder Pinsa klassisch und vegetarisch
EUR 12,-/Stück

Bowle & Longdrinks: Caipirinhabowle 1,0 l EUR 22,-
Erdbeer-, Zwetschgenbowle 1,0 l EUR 22,-
Melonencocktail mit Wodka 1,0 l EUR 24,-
Gin Tonic, Wodka Lemon... 0,25 l EUR 8,20
HUGO EUR 8,20
Sommerschorle EUR 7,10
... andere Getränke nach Absprache

Heißes: Kännchen Kaffee EUR 5,10
Thermoskanne Kaffee (ca. 10 Tassen) EUR 22,-
Cappuccino u.ä. EUR 3,90
Espresso EUR 2,90
Glas Tee EUR 4,10
Heiße Schoki EUR 3,80

**Wenn der Kuchen für Ihre Veranstaltung nicht von uns bezogen wird,
berechnen wir ein Gedeckgeld von EUR 4,50 pro Person**

Schnäpse : **Burg Windeck Brände**
Marc, Williams, Zwetschge, Kirsch, Mirabell 2 cl EUR 2,80

Mitternachtsimbiss : **Käsebrett mit Trauben und Baguette EUR 10,50 pro Portion**
Kartoffelsuppe, Gulaschsuppe EUR 8,50 pro Portion
Currywurst EUR 3,50 pro Portion



BURGWINDECK

Kuchenliste

Schwarzwälder	EUR	50,-
Sachertorte	EUR	50,-
Trüffeltorte	EUR	50,-
Käsesahne	EUR	50,-
Passionsfruchttorte	EUR	50,-
Bienenstich	EUR	50,-
Schoko-Kirsch	EUR	50,-
Schoko-Mohn	EUR	50,-
Himbeerkuchen	EUR	46,-
Apfelkuchen	EUR	46,-
Beerenschmand	EUR	46,-
Aprikosenschmand	EUR	46,-
Erdbeerrolle	Stück EUR	3,90
Erdbeertörtchen	Stück EUR	4,20
Marmorkuchen		auf Anfrage
Hefezopf		auf Anfrage
...andere Kuchen auf Anfrage		





B U R G W I N D E C K

Hussen:

EUR 6,- /Stück inkl. Reinigung

Werden die Hussen mitgebracht, müssen diese selbst aufgezogen und nach Veranstaltung wieder abgezogen werden!

Nachtzuschlag:

Wir haben keine Sperrstunde:

Ab 1 Uhr erheben wir einen Zuschlag für 2 Mitarbeiter Euro 35,- pro angefangene Stunde und pro Mitarbeiter, bis der letzte Gast gegangen, bzw. die Musik abgebaut hat!

Zimmerpreise:

Übernachtung im Einzelzimmer	EUR 96,-
Übernachtung im Doppelzimmer	EUR 143,-
Übernachtung im Familienzimmer	EUR 169,-

Unser Hotel verfügt über 21 Zimmer.

6 Familienzimmer verfügen über eine Schlafcouch, diese kann für bis zu 2 weitere Zimmergäste aufgebettet werden.

Einige Babybetten sind vorhanden, diese stellen wir Ihnen kostenfrei zur Verfügung.

Alle Preise sind inklusive reichhaltigem Frühstück, Mehrwertsteuer sowie Benutzung von unserem Sauna- und Fitnessraum.

Unsere Zimmer sind alle mit Bad/ Dusche, WC, Schreibtisch, Sat-TV/ Radio, Selbstwahltelefon, Kosmetikspiegel und Haarfön ausgestattet, teilweise W-Lan.

Burgführung:

- unser Ritter Deschner führt Sie in uralte Zeiten durch die Burgruine zu Windeck.

€ 75,- für ca. 1 Stunde

Preise gültig ab sofort.

Alle anderen im Umlauf befindlichen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.
Stand März 2023



B U R G W I N D E C K

Kontakt Daten für Ihre Feier

Floristen

Blumenwerk

07223/23742
info@blumenwerk-buehl.de
blumenwerk-buehl.de

Blumen Prelisauer

07223/22630
prelisauer@t-online.de
www.prelisauer.de

Blumen Müller

07223/21748
www.gaertnerei-mueller.de

Floristik Geiger

Kapellenstraße 24, 77815 Bühl
07223/4828

Bandurski Ellen

Eisenbahnstraße 22, 77833 Ottersweier
07223 943286

Fotograf

Hans-Peter Fischer

Tel.: 07682 924670
info@fischerfotodesign.de

Michael Rosenstiel

Tel.: 078088792875
info@michael-fotografiert.de

Thomas Tauscher - Fotobox

Tel.: 01713661584
info@thomas-tauscher.de

DJ

DJ Smile

Tel.: +49 (2312) 78667446
E-Mail: dj@dj-smile.info

DJ Gerold

www.DJ-Gerold.de

DJ Alex

Tel.: 0160-7845655
E-Mail: huck_alexander@web.de

DJ NIC

vermietet auch Anlagen
info@stage-system.de
Tel. 0163 / 8463702

Florian Hahn

beatManufaktur DJ Team
Florian@beatmanufaktur.de
Tel.: 0179/9478259

Trauredner

Silke Baur

Mobil: 0173/4882331
s.baur@freie-traurednerin.de

Papilio - Barbara Christina Merz

Tel.: 07271/9009868
Mobil: 0176/62107794
www.papilio-feiern.de
bcmmerz@papilio-feiern.de

Herzgeplauder - Tatiana Widmann

Tel.: 07441/950707
Mobil: 0170/2333561
tatiana@herzgeplauder.de
www.herzgeplauder.de

Johann Keller

Tel.: 07806988622
Mobil: 0151/17273311
E-Mail: johann.keller50@t-online.de

Andrea Köninger

Mobil: 0176/24757705
mail@andrea-koeninger.de
www.andrea-koeninger.de

Birgit Proske - Freie Rednerin

Tel.: 07682/9258944
birgit.prosqueqweb.de
www.birgitproske.com

Bäckereien:

Café Gmeiner

Hauptstraße 38
77704 Oberkirch
Tel.: 07802 2629

Böckeler Confiserie- und Kaffeehausbetriebe

Hauptstraße 48, 77815 Bühl
Telefon: 07223 94594
www.boeckeler-confiserie.de