



peak

Hotel & Event

# Business & Teambuilding

BUSINESS & WORKATION

MENÜS &  
CATERING

EVENTS &  
RÄUME

SZENARIEN &  
TEAMBILDUNG

2024/2025

Work@Peak, Tagungen, Coaching,  
Teambuilding und Co.

BEI UNS IM PEAK-HOTEL



”

Lasst Euch inspirieren und gestaltet Euren Tag ganz nach Euren Vorstellungen.

Wir stehen Euch beratend und tatkräftig zur Seite.

**Nicole Schwalm**  
Veranstaltungsplanerin

**Philip Schwalm**  
Geschäftsführer



# Businesscatering

## BUSINESSPAUSCHALEN

### HALBTAGSPAUSCHALEN

**VORMITTAGS** 39,00 €  
pro Person

- Kalte Wraps
- Obstkorb mit saisonalem Handobst
- Filterkaffee, Teeauswahl, Wasser (Still/Kohlensäure), Variation von Fritz Limonaden

**NACHMITTAGS** 39,00 €  
pro Person

- Blechkuchen und Muffins
- Obstkorb mit saisonalem Handobst
- Filterkaffee, Teeauswahl, Wasser (Still/Kohlensäure), Variation von Fritz Limonaden

### TAGESPAUSCHALEN

**CLASSIC** 69,00 €  
pro Person

- Obstkorb mit saisonalem Handobst
- Filterkaffee, Teeauswahl, Wasser (Still/Kohlensäure), Variation von Fritz Limonaden

• *Wahlweise:*

<sup>1</sup> **VORMITTAGS**

- Obstkorb mit saisonalem Handobst

<sup>2</sup> **NACHMITTAGS**

- Blechkuchen, warmer Mittagstisch mit vegetarischer Alternative & Nachspeise des Hauses

**HEALTHY** 59,00 €  
pro Person

• **VORMITTAGS**

- Obstkorb mit Äpfeln & Bananen, Müsliriegel, Joghurt mit Müsli & Obst, Studentenfutter, Wraps (Käse, Schinken und Thunfisch)

• **MITTAGS**

- Hausgemachte regionale Suppe (vegetarisch) mit Toppings zur Selbstbedienung, veganer Linsensalat mit Rucola & Himbeeren, Caprese aus dem Glas

• **NACHMITTAGS**

- Blechkuchen

• **GETRÄNKE**

- Filterkaffee, Teeauswahl, Wasser (Still/Kohlensäure), Variation von Fritz Limonaden

# Menü

FÜR BUSINESS & TAGUNGEN

## DAS MENÜ

45,00 €  
pro Person

### VORSPEISE

Gemischte Vorspeisen zum selbstbedienen.

### HAUPTSPEISE

ZUR AUSWAHL VORAB

- Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und Salat
- Spinatknödel mit Bergkäsekern, Rucola und Champignon à la Creme
- Schnitzel Jäger Art mit Bratkartoffeln und Champignon à la Creme

### DESSERT

Wahlweise zubuchbar (auf Anfrage).

# Exklusiv

## EXKLUSIVPAKET

Das Exklusivpaket setzt sich aus folgenden Bestandteilen zusammen:

GETRÄNKE À LA CARTE / GETRÄNKEPAUSCHALE  
Weitere Angebote möglich.

### BUFFETAUSWAHL

#### DAS KLASSISCHE

39,00 €

- 2 Vorspeisen
- 2 Hauptspeisen + 2 Beilagen
- 1 Nachspeise

pro Person

#### DAS AUSSERGEWÖHNLICHE

49,50 €

- 4 Vorspeisen
- 2 Hauptspeisen + 2 Beilagen
- 2 Nachspeisen

pro Person

#### DAS ELEGANTE

58,90 €

- 5 Vorspeisen
- 3 Hauptspeisen + 3 Beilagen
- 2 Nachspeisen

pro Person

 = Vegetarisch  = Vegan





# Catering

ZUSAMMENSTELLUNG

## BBQ

Bei warmen Temperaturen lädt unser Aperó Garten zum Verweilen ein.  
Hier bieten wir Euch verschiedene Grillbuffets an

### GRILLBUFFET

inkl. Grillpersonal für 1,5 Stunden

#### Vorspeisen

- Karotten-Kichererbsensalat <sup>a</sup>
- Tomate-Mozzarella im Glas serviert <sup>c</sup>
- Frische Blattsalate mit Karamellnüssen & Himbeervinaigrette <sup>e</sup>

#### Hauptspeisen

- Rindersteaks von der Nordeutschen Ferse
- Mariniert Hähnchenbrust <sup>s,1</sup>
- Salsiccia mit Fenchel und Knoblauch <sup>1,7,3</sup>
- Rostbratwurst <sup>1,7,3</sup>
- Rosmarinkartoffeln <sup>e</sup>
- Grillgemüse <sup>e</sup>
- Maiskolben <sup>e</sup>
- Pikanter Grillkäse <sup>c</sup>
- Knuspriges Baguette <sup>a</sup>
- Verschiedene Grillsaucen <sup>2</sup>

#### Dessert

- Mousse au Chocolate mit Himbeermark <sup>c,g</sup>
- Tiramisu

**57,90 €**

pro Person

### BURGER

inkl. Grillpersonal für 1,5 Stunden

#### Pulled Turkey Burger <sup>a,e,f,g</sup>

Brioche Buns . Pulled Turkey . Jack Daniels Honeysauce  
Zwiebeln . Jalapeños . Salat

#### Vegetarische Burger <sup>e</sup>

Brioche Buns . Antipasti-Gemüse . Salat  
Jack Daniels Honeysauce

#### Cheddar Cheeseburger

Brioche Buns . Jack Daniels Honeysauce  
Rindfleisch . Salat . Cheddar

**28,90 €**

pro Person

# Fingerfood

## FINGERFOOD

Die Fingerfoodvariante wird von unserer Burghaus Küche frisch zubereitet.

### FINGERFOOD CLASSIC

Fingerfoodvariante mit 3 Teilen

16,50 €

pro Person

## FINGERFOOD AUSWAHL

### Hähnchensalat <sup>1, s</sup>

Joghurt – Tandoorisauce . Paprika . süße Früchte

### Karotten – Kichererbsen Salat <sup>i</sup>

Sesam . Ahornsirup . Rucola

### Minirösti <sup>u, a</sup>

Geräucherter Lachs . Dillstängel

### Minibagel <sup>a, e, u, c</sup>

Serranoschinken . Tomate . Mozzarella

### Miniburger

Antipasti <sup>a, e</sup> oder Pulled Turkey . Guacamole <sup>a, e, g, f</sup>

### Wraps <sup>a, e, u, c</sup>

Thunfisch . Tomate . Mozzarella

### Garnelen im Kartoffelmantel <sup>a, c, s</sup>

Algensalat . Vinaigrette



# Übersicht unserer Räumlichkeiten

Auf den folgenden Seiten findet Ihr weitere Details zu Tischsetting, Catering und Extras.



# peak

Hotel & Event

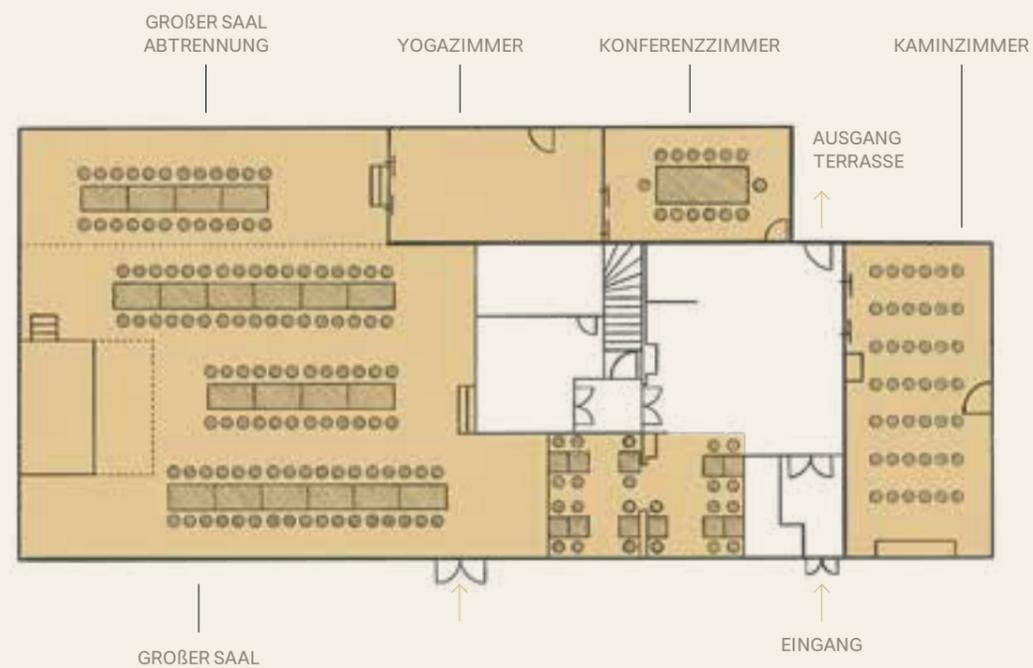


# Business Events

## ÜBERSICHT

### FLEXIBLE RÄUMLICHKEITEN

- Konferenzraum für bis 12 Personen.
- Kaminzimmer für größere Veranstaltungen mit bis zu 45 Personen.
- Yoga-Raum für bis zu 20 Personen.
- TRAFÖ-Suite für bis zu 10 Personen.
- Wellness-Bereich mit chilligem Workspace für ca. 20 Personen.
- Weinstube für bis zu 15 Personen



# Räumlichkeiten

	GROßER SAAL	KAMINZIMMER	KONFERENZ- & YOGAZIMMER	WORKING-AREA (TBD)	
GRÖSSE	220 m <sup>2</sup>	45 m <sup>2</sup>	45 m <sup>2</sup>	60 m <sup>2</sup>	
RAUMHÖHE	7 m	2,90m	2,90m	2,90m	
BESTUHLUNG	<b>Parlament</b>	120	30	-	
	<b>U - Form</b>	90	30	-	
	<b>Reihen</b>	190	44	40	
	<b>Block</b>	-	30	-	20
	<b>Bankett</b>	136	44	40	40
	<b>Kreis</b>	136	-	-	-



  
**peak**

Hotel & Event





# Der große Saal

ALLE INFOS WIE DER SAAL NUTZBAR IST

## UMGEBUNG

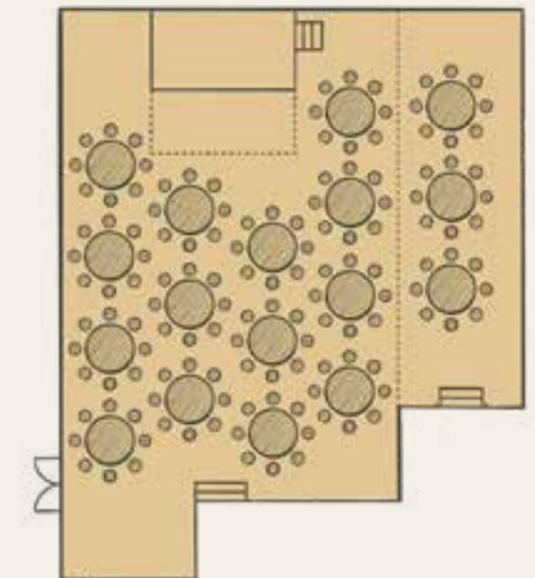
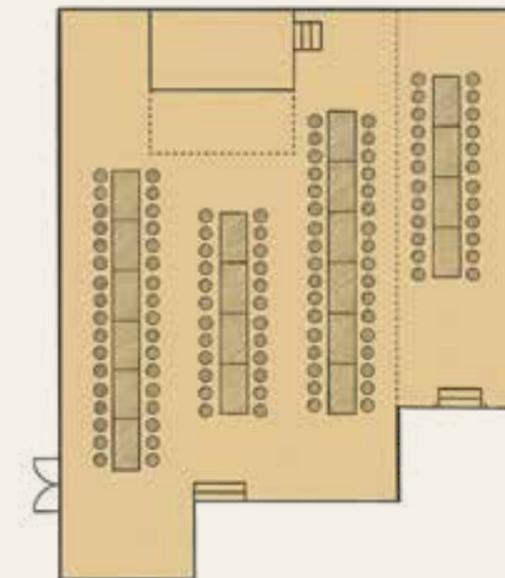
Umgeben von Natur, mit viel Privatsphäre lässt es sich hier auch bis spät in die Nacht ausgelassen feiern

## FLEXIBLE RÄUMLICHKEITEN

Nutzung ab 60 Personen bis max. 130 Personen.

## INDIVIDUELLE AUSSTATTUNG DER RÄUME

Bankett- bis Reihenbestuhlung, interaktiver Touchscreen.





# Kaminzimmer

ALLE INFOS WIE DAS ZIMMER NUTZBAR IST

## UMGEBUNG

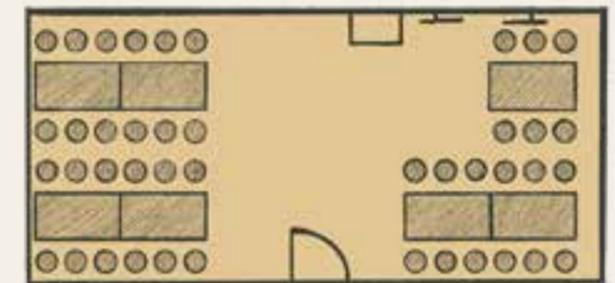
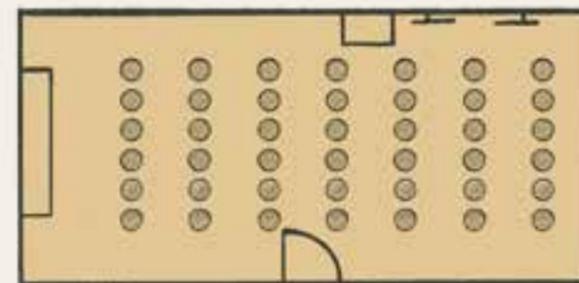
Mit einem traumhaften Ausblick und gemütlichem Ambiente lässt es sich hier gut tagen und feiern.

## FLEXIBLE RÄUMLICHKEITEN

Nutzung bis max. 44 Personen.

## INDIVIDUELLE AUSSTATTUNG DER RÄUME

Bankett- bis Reihenbestuhlung, interaktiver Touchscreen.





# Konferenz- & Yogazimmer

ALLE INFOS WIE DIE RÄUME NUTZBAR IST

## DETAIL

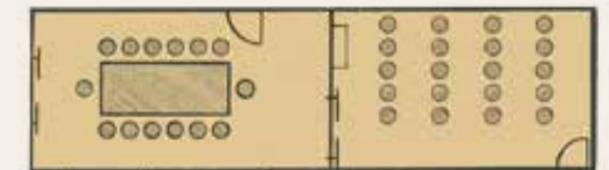
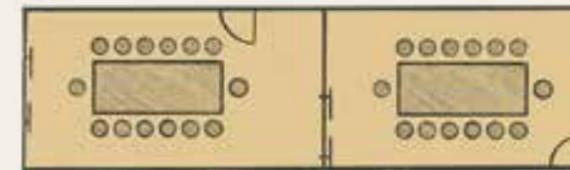
Durch die praktische Schiebetür lassen sich beide Räume von einander trennen und individuell nutzen.

## FLEXIBLE RÄUMLICHKEITEN

Nutzung bis max. 40 Personen.

## INDIVIDUELLE AUSSTATTUNG DER RÄUME

Bankett- bis Reihenbestuhlung, interaktiver Touchscreen.

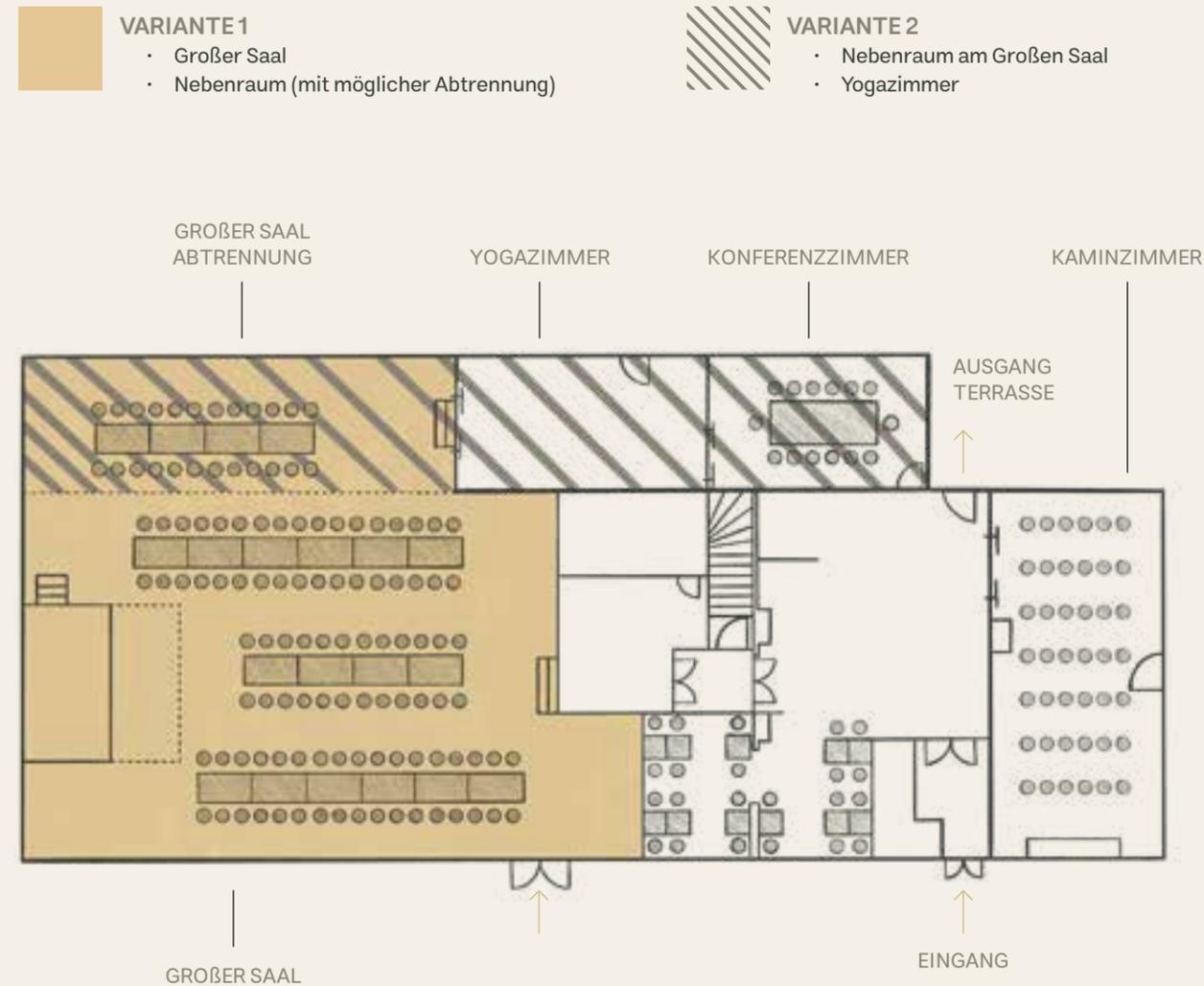


# Szenarien



# Business Events

RAUMKOMBINATIONEN



# Szenarien

FÜR DEIN TEAM

## WORKSHOPTAG

- 09.00 UHR – Meeting
- 12.00 UHR – Gemeinsames Mittagessen
- 13.00 UHR – Botscha-Spiel  
Im Aperogarten um dem Mittagstief entgegenzuwirken.
- 14.00 UHR – Meeting
- 16.00 UHR – Kaffee & Kuchen
- 16.30 UHR – Meeting

## FIRMEN EVENT

- Sektempfang
- Rede und Ansprache des Chefs
- Abendessen
  - im großen Saal
  - als Grillstationen und Flammlachs
  - auf dem gesamten Außengelände
- Sommer-BBQ Fest im Wald
- DJ Musik und Band möglich

## TEAMBUILDUNG

### SZENARIO 1

- Kick-Off Frühstück auf der Terrasse
- Bauen von Seifenkisten in unserer Werkstatt
- Mittagessen
- Seifenkistenrennen
- Stockbrot und Popcorn über dem Lagerfeuer

### SZENARIO 2

- Kennenlernen & Coaching im Konferenzraum
- Bienenwachsworkshop
- Kräutersammeln im Kräutergarten
- Flammlachs selbst grillen
- After-Work mit DJ Musik

## DAZUBUCHBAR

<b>+ C-TOUCH</b> Interaktives Whiteboard	<b>250,00 €</b> pro Person	<b>+ METAPLANWAND</b> Große Tafel, beidseitig als Pinnwand nutzbar	<b>35,00 €</b> pro Person
<b>+ FLIPCHART</b> zzgl. passender Papierblock zur Befestigung am Flipchart (+ 9,00 €)	<b>35,00 €</b> pro Person	<b>+ MODERATIONSKOFFER</b>	<b>35,00 €</b> pro Person

Workation





# Workation

NEUE PERSPEKTIVEN MITTEN IN DER NATUR

## DETAIL

Für Remote Worker wie Geschäftsreisende haben wir unser Obergeschoss als Community Space & Working-Area ausgebaut inkl. einem großem Konferenztisch sowie Arbeitsplätzen, die es ermöglichen, auch bei uns immer auf dem neuesten Stand zu bleiben.

Einfach mal aus dem gewohnten Homeoffice herauskommen und in einer inspirierenden Umgebung zusammenzuarbeiten.

## FLEXIBLE RÄUMLICHKEITEN

Für alle Remote Worker & Geschäftsreisende haben wir unser Obergeschoss als Community Space & Working-Area umgebaut.

- Highspeed-WLAN (drinnen & draußen)
- Ruheraum mit
  - verschiedenen Arbeitsplätzen von loungigen Arbeitsplätzen über
  - verschiedenen Stehtischen bis hin zu richtigen Schreibtischen
- inkl. großer Konferenztisch
- FÜR DIGITALE STADTAUSBRECHER



Teambuilding  
& Coachings





# Teambuilding & Coachings

TEAM . SPASS . SPANNUNG

## DETAIL

Wir bieten Euch und eurem Team verschiedene Teambuilding und –Coachings an. Alle unsere Business Angebote passen wir gerne genau an Eure Bedürfnisse an.

### PICKNICKEN AM SALZGITTER SEE

Ein Nachmittag am Ufer des Salzgitter Sees, ausgestattet mit gut gefüllten Picknickkörben, die alles enthalten, was das Herz begehrt, nutzt diese entspannte Atmosphäre für offene Gespräche und das Stärken von Teambeziehungen.

### KRÄUTERFÜHRUNG MIT DER KRÄUTERHEXE

Entdeckt und erfahrt die Geheimnisse und Nutzen unserer heimischen Wildkräuter unseres Waldes. Diese Führung legt den Fokus auf das sinnliche Erleben – Sehen, Riechen, Schmecken – und vermittelt auf lehrreiche Weise, wie man die Natur um uns herum besser schätzen kann.

### LAGERFEUER MIT STOCKBROT

Am Abend kann sich Euer Team um ein gemütliches Lagerfeuer sammeln, um gemeinsam Stockbrot und Popcorn zu rösten. Diese entspannte Atmosphäre ist ideal, um den Tag ausklingen zu lassen, sich besser Kennenzulernen und die Gemeinschaft zu stärken.

### SCHNITZELJAGD DURCH DEN LICHTENBERGER WALD

Fördert den Teamgeist durch unsere Schnitzeljagd quer durch den Lichtenberger Wald. Bei dieser spielerischen Herausforderung müssen die Teams gemeinsam Hinweise finden und Rätsel lösen, was nicht nur Spaß macht, sondern auch die Zusammenarbeit fördert.

### BIENENWACHSWORKSHOP

Entdeckt die Kunst der Bienenwachsherstellung in unserem Bienenwachsworkshop. Dieser kreative Workshop vermittelt nicht nur Wissen über Bienen und ihre Bedeutung für unser Ökosystem, sondern auch handwerkliche Fähigkeiten.

### AFTER-WORK MIT DJ

Rundet den Tag mit einem After-Work-Event ab, bei dem ein DJ für die richtige musikalische Unterhaltung sorgt. Tanzt und habt Spaß bei Eurer Lieblingsmusik und stärkt das Wir-Gefühl in lockerer Atmosphäre.

## DAZUBUCHBAR

Perfekt für jeden Anlass. Ein Lunchpaket für die Schnitzeljagd? Kein Problem.

### GEMISCHTE KUCHENPLATTE

Interaktives Whiteboard

9,50 €

pro Person

### LUNCHPAKET

12,50 €

pro Person

- Vegetarischer Wrap
- 1 Stück Handobst
- Müsliriegel
- 1 gekochtes Ei (+ Salz)
- Capri Sun (Orange)

*(Man ist nie zu alt für eine Capri Sonne)*

Das gewünschte nicht dabei? Sprecht uns gerne an!

# Liebe Lesende,

wir hoffen, dass unser Booklet Euch bei Euren Business Events hilfreich zur Seite stand.

Unser Peak Hotel bietet Euch ein herzlich familiäres und zugleich professionelles Ambiente – der perfekte Rahmen für einen unvergesslichen Tag und eine spannende Zeit. Umgeben von Wäldern, mitten auf dem Berg, direkt an der Ruine der Burg Lichtenberg.

Wir begleiten Euch gerne bei Euren Business Events jeglicher Art: von Tagungen über Events, Workations, Teambuildings bis hin zu Coachings.

Unser Versprechen: Wir und unser Team sind jederzeit für Euch da und bemühen uns, jeden Wunsch zu erfüllen.

Bis bald!

**Nicole Schwalm**

Veranstaltungsplanerin

**Philip Schwalm**

Geschäftsführer



## ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

a: Gluten	4: Geschmacksverstärker
b: Eier	5: Schalentiere
c: Milch	6: Geschwärtzt
d: Schalentiere	7: Phosphat
e: Sesam	8: Koffeinhaltig
f: Senf	9: Chininhaltig
g: Sulfite	10: Süßungsmittel
h: Meeresfrüchte	11: Schwefeldioxid
i: Pilze	
j: Soja	
s: Sellerie	
t: Nüsse	
u: Fisch	
1: Farbstoff	 Vegetarisch
2: Konservierungsstoffe	
3: Antioxidationsmittel	 Vegan

ÄNDERUNGEN ZU PREISEN UND  
LEISTUNGEN VORBEHALTEN.

KONTAKT, ANFRAGE UND RESERVIERUNG

Burgbergstraße 147  
38228 Salzgitter

t. 05341 790 659 0  
e. kontakt@peak-hotel.de

