



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

HERZLICH
WILLKOMMEN!

VALAN

butfratze





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

42,00 €

pro Person

- Handgedrehte Wraps
- Obstkorb mit Handobst & gesunden Riegeln
- Kaffee, Teeauswahl, Wasser (Still/Sprudel), Infused Water, Ingwershot, Variation von Fritz Limonaden

NACHMITTAGS

42,00 €

pro Person

- Küchlein
- Obstkorb mit Handobst & gesunden Riegeln
- Kaffee, Teeauswahl, Wasser (Still/Sprudel), Infused Water, Ingwershot, Variation von Fritz Limonaden

TAGESPAUSCHALEN

CLASSIC

69,00 €

pro Person

- **OBSTKORB**
mit Handobst & gesunden Riegeln
- **WARMER MITTAGSTISCH**
mit vegetarischer Alternative
- **GETRÄNKE**
Kaffee, Teeauswahl, Wasser (Still/Sprudel), Infused Water, Ingwershot, Variation von Fritz Limonaden
- *und Wahlweise:*

¹ VORMITTAGS

Handgedrehte Wraps

² NACHMITTAGS

Küchlein

HEALTHY

62,00 €

pro Person

- **VORMITTAGS**
Handgedrehte Wraps
Handobst & gesunden Riegeln
- **MITTAGS**
Hausgemachte regionale Suppe (vegetarisch) mit Toppings zur Selbstbedienung
- **NACHMITTAGS**
Küchlein
- **GETRÄNKE**
Kaffee, Teeauswahl, Wasser (Still/Sprudel), Infused Water, Ingwershot, Variation von Fritz Limonaden

Menü

FÜR BUSINESS & TAGUNGEN

DAS MENÜ

49,00 €
pro Person

VORSPEISE

Gemischte Vorspeisen zum selbstbedienen.

HAUPTSPEISE

ZUR AUSWAHL VORAB

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

DESSERT

Wahlweise zubuchbar (auf Anfrage).

+ 8,50 €
pro Person



Buffet

UNSERE BUFFETS

GETRÄNKE Á 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

Buffets & Menüs

ZUSAMMENSTELLUNG

Zu all unseren Buffets reichen wir zwei verschiedene Brotsorten von Phils GmbH & Co. KG und zwei verschiedene Dips.

SPEISEN AUSWAHL

VORSPEISEN

Wildkräutersalat  ^{t, f}
Karamellnüsse . Himbeer-Estragon-Dressing

Rote – Beete – Carpaccio ^c
Limette . Parmesan

Caprese im Glas
Tomate . Mozzarella . Basilikum


Hähnchensalat ^{1, s}
Joghurt – Tandoorisauce . Paprika . süße Früchte

Vitello – Tonnato Classic ^{c, u}

Carpaccio Classic ^t

Miniburger Veggie  ^{a, e}
Antipasti . Paprika . getrocknete Tomaten . Guacamole
Zucchini . Möhren

Miniburger ^{a, e, g, f}
Pulled Turkey . Asia – Dip


Karotten – Kichererbsen Salat  ⁱ
Sesam . Ahornsirup . Ruccola


HAUPTSPEISEN


Hähnchengeschnetzeltes
Buchweizen . Choron Sauce

Geschwenkte Schupfnudeln ^{e, j}
Sauerkraut . Speck . Schmand . Zwiebeln

Gegrillter BBQ – Lachs ^{g, 1, 2}

Gerösteter Blumenkohl  ^{e, t}
Cashew – Creme . Sesam – Dip

Gemüselasagne  ^{e, t}
Kokos . Vegane Bechamel


Kichererbsencurry  ^j
frischer Koriander

Ibericoschulter auf Grillgemüse ^{a, g}
Hendriks – Gin – Sauce

Schweinelende ^{a, g, i}
Cremechampignons

 = Vegetarisch  = Vegan

ZUSÄTZLICHE HAUPTSPESSEN

Roastbeef auf Edamamebohne ^{a, +} + 7,00 €
Whiskey – Granatapfelsauce (frisch aufgeschnitten möglich) pro Person


Geschmorte Ochsenbäckchen ^{a, g} + 7,00 €
Babykarotten pro Person

BEILAGEN

- Kartoffelgratin ^c
- Kartoffel – Rucola – Stampf ^c
- Jasminreis mit Kräutern 
- Gebutterte Schupfnudeln ^c
- Rosmarinkartoffeln ^c

DESSERTS

Mousse au Chocolate ^c
Weiße Schokolade . Aprikosenmark

Mousse au Chocolate ^c
Dunkle Schokolade . Himbeermark


Tiramisu Classic ^{a, c, g}

VEGANES QUARTETT


Nur als Gesamtauswahl buchbar

+ 6,50 €
pro Person

Tiramisu ^{a, g}

Mangocreme ^c
Schokoladenkrümel

Mousse au Chocolate ^c

Himbeermark ^{a, c, t}
Nussküchlein





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  ^a
- Tomate-Mozzarella im Glas serviert  ^c
- Frische Blattsalate mit Karamellnüssen & Himbeervinaigrette 

Hauptspeisen

- Rindersteaks von der Nordeutschen Ferse
- Mariniert Hähnchenbrust ^{s,1}
- Salsiccia mit Fenchel und Knoblauch ^{1,7,3}
- Rostbratwurst ^{1,7,3}
- Rosmarinkartoffeln 
- Grillgemüse 
- Maiskolben 
- Pikanter Grillkäse  ^c
- Knuspriges Baguette  ^a
- Verschiedene Grillsaucen ²

Dessert

- Mousse au Chocolate mit Himbeermark ^{c,g}
- Tiramisu

57,90 €

pro Person

BURGER

inkl. Grillpersonal für 1,5 Stunden

Pulled Turkey Burger

^{a,e,f,g}
Brioche Buns . Pulled Turkey . Jack Daniels Honeysauce
Zwiebeln . Jalapeños . Salat

Vegetarische Burger

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 ^{1, s}

Joghurt – Tandoorisauce . Paprika . süße Früchte

Karotten – Kichererbsen Salat ⁱ

Sesam . Ahornsirup . Ruccola

Minirösti ^{u, a}

Geräucherter Lachs . Dillstängel

Minibagel ^{a, e, u, c}

Serranoschinken . Tomate . Mozzarella

Miniburger

Antipasti ^{a, e} oder Pulled Turkey . Guacamole ^{a, e, g, f}

Wraps ^{a, e, u, c}

Thunfisch . Tomate . Mozzarella

Garnelen im Kartoffelmantel ^{a, c, s}

Algensalat . Vinaigrette





Tomate-Mozzarella

Übersicht unserer Räumlichkeiten

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





peak

Hotel & Event

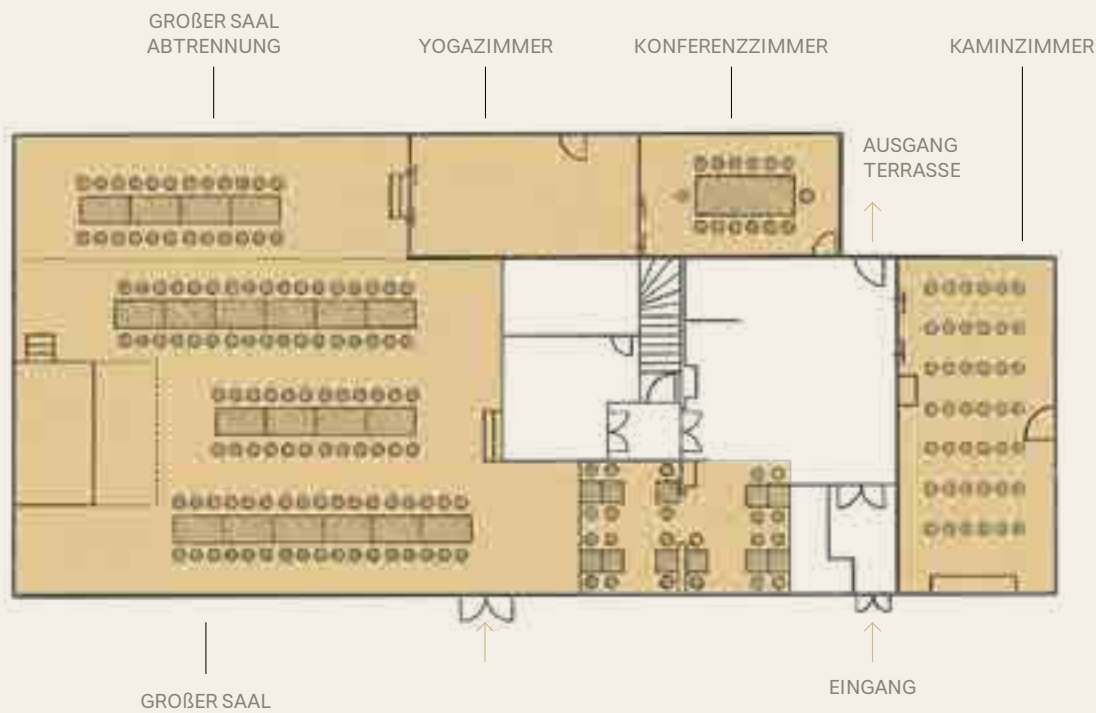


Business Events







ÜBERSICHT

FLEXIBLE RÄUMLICHKEITEN

- Konferenzraum für bis 12 Personen.
- Kaminzimmer für größere Veranstaltungen mit bis zu 45 Personen.
- Yoga-Raum für bis zu 20 Personen.
- TRAFU-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 ²	45 m ²	45 m ²	60 m ²
RAUMHÖHE	7 m	2,90m	2,90m	2,90m
BESTUHLUNG		120	30	-
	Parlament			
		90	30	-
	U - Form			
		190	44	40
	Reihen			
	-	30	-	20
Block				
	136	44	40	40
Bankett				
	136	-	-	-
Kreis				



Der große Saal

ALLE INFOS WIE DER SAAL NUTZBAR IST

UMGEBUNG

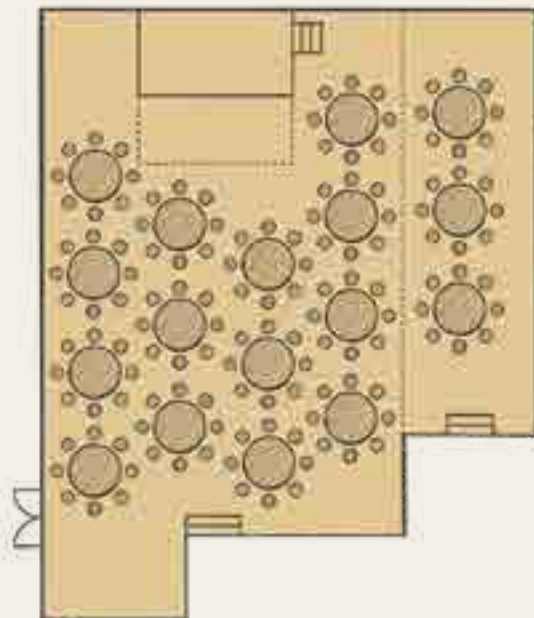
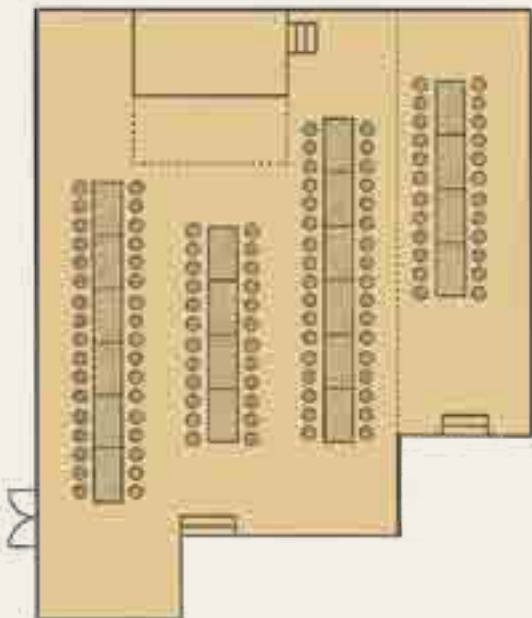
Umgeben von Natur, mit viel Privatsphäre lässt es sich hier auch bis spät in die Nacht ausgelassen feiern

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

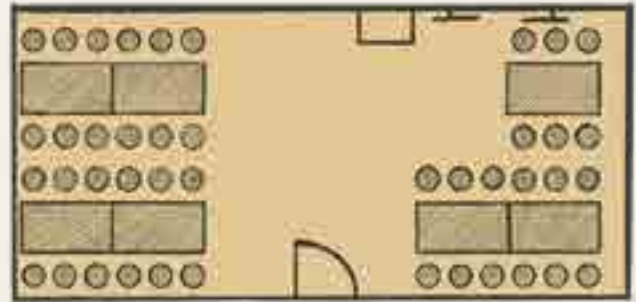
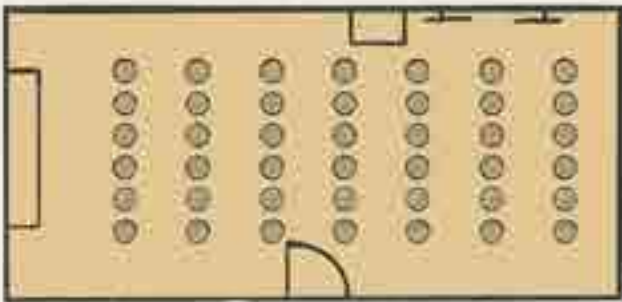
Mit einem traumhaften Ausblick und gemütlichem Ambiente lässt es sich hier gut tagen und feiern.

FLEXIBLE RÄUMLICHKEITEN

Nutzung bis max. 44 Personen.

INDIVIDUELLE AUSSTATTUNG DER RÄUME

Bankett- bis Reihenbestuhlung, interaktiver Touchscreen.





Konferenz- & Yogazimmer

ALLE INFOS WIE DIE RÄUME NUTZBAR SIND

DETAIL

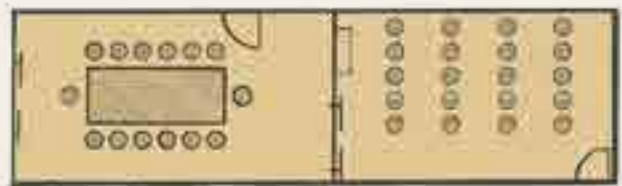
Durch die praktische Schiebetür lassen sich beide Räume von einander trennen und individuell nutzen.

FLEXIBLE RÄUMLICHKEITEN

Nutzung bis max. 40 Personen.

INDIVIDUELLE AUSSTATTUNG DER RÄUME

Bankett- bis Reihenbestuhlung, interaktiver Touchscreen.



Szenarien



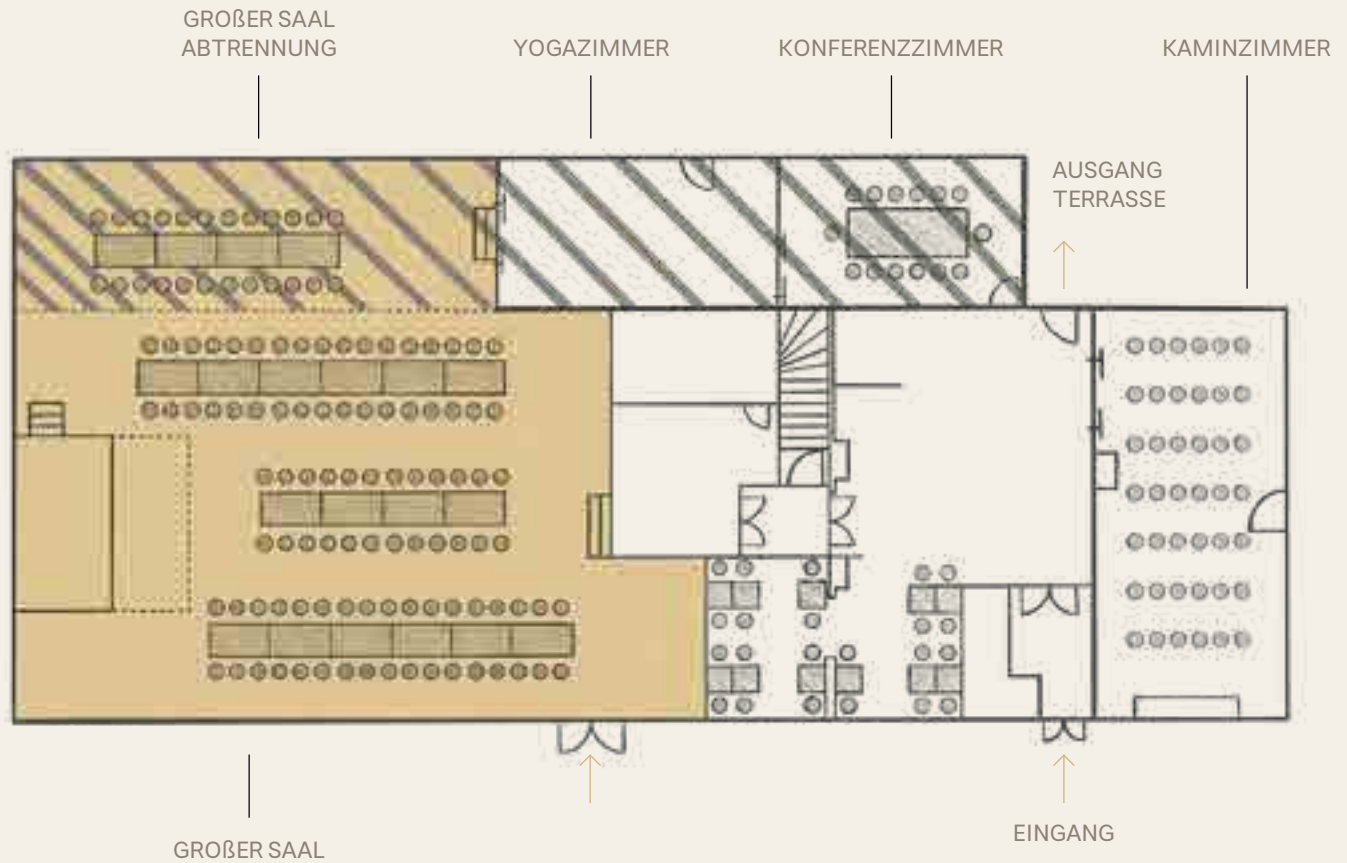


Business Events

RAUMKOMBINATIONEN

- VARIANTE 1**
- Großer Saal
 - Nebenraum (mit möglicher Abtrennung)

- VARIANTE 2**
- Nebenraum am Großen Saal
 - Yogazimmer



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

+ C-TOUCH 250,00 €
Interaktives Whiteboard

+ FLIPCHART 35,00 €
zzgl. passender Papierblock zur
Befestigung am Flipchart (+ 9,00 €)

+ METAPLANWAND 35,00 €
Große Tafel, beidseitig als
Pinnwand nutzbar

+ MODERATIONSKOFFER 35,00 €

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. großem 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 UNSERER 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.

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.

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.

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.

DAZUBUCHBAR

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

GEMISCHTE KUCHENPLATTE

9,50 €
pro Person

LUNCHPAKET

15,50 €
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!



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

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

