



Familienfeste & Hochzeiten

INDOOR & OUTDOOR

FEIERN IM
FESTSAAL

GEMÜTLICH IM
KAMINZIMMER

EXKLUSIV IM
RESTAURANTBEREICH

2025

Hochzeiten & Feiern

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

Inhaberin & Kreativer Kopf

Philip Schwalm

Inhaber & Administrativer Kopf

Hochzeiten bei uns im Peak Hotel

FEIERN DELUXE || HOCHZEITSPAUSCHALE

GRUNDPAKET „RUNDUM–SORGLOS“

Das Grundpaket setzt sich aus folgenden Bestandteilen zusammen:

TABLESETTING

Crossbackchairs, Bankettische, weiße Tischdecken,
weiße Stoffservietten, Geschirr, Gläser, Besteck ,
drei Stehtische

GETRÄNKE– UND SERVICEPAUSCHALE

für 8 Stunden inkl. Endreinigung & Servicepersonal.
Startet mit Eintreffen eurer Gäste oder nach freier Trauung

Inkludierte Getränke

- Pils und Weizen (auch alkoholfrei)
- Weißwein und Rotwein
- Mineralwasser (Sprudel/Still)
- Fritz Cola und Limonaden
- Säfte (Orange, Maracuja, Cranberry und Traube)

Zusätzliche Getränkeauswahl findet ihr noch einmal weiter hinten in diesem Booklet.

CATERING

In der Pauschale ist folgende Auswahl enthalten:

- 4 Vorspeisen
- 2 Hauptspeisen
- 2 Beilagen
- 2 Desserts

*Unsere Cateringauswahl findet ihr weiter hinten in diesem Booklet,
Ihr könnt daraus frei wählen.*

129,00 €

pro Person

Kinder von **0–4 Jahren** feiern bei uns kostenfrei
Kinder von **5–11 Jahren** zahlen 50 % der Pauschale

Stellt Euch eure Hochzeit zusammen

GRUNDPREISE & ZUBUCHBARE OPTIONEN

HOCHZEITSPAUSCHALE & LOCATION

Eure Hochzeit bei uns setzt sich aus folgenden Bestandteilen zusammen:

HOCHZEITSPAUSCHALE

Unser Grundpaket „Rundum-Sorglos“

129,00 €

pro Person

LOCATIONMIETE FÜR EUREN TAG

Auswahl eurer Räumlichkeiten

- **DER FESTSAAL** **1.650,00 €**
ab 60 Personen bis max. 130 Personen
- **DAS KAMINZIMMER** **314,00 €**
bis max. 44 Personen
- **GESAMTER RESTAURANTBEREICH** **1.450,00 €**
INKL. KAMINZIMMER

”

Stellt Euch eure Hochzeit individuell
nach Euren Wünschen zusammen.

Hier findet Ihr eine Übersicht!

DAZUBUCHBAR

Folgende Optionen könnt Ihr dazubuchen:

+ HOTELZIMMER INKL. FRÜHSTÜCK

ab 119,00 €

Beim Festsaal verpflichtend 10 Zimmer
Ansonsten frei wählbar

+ VERLÄNGERUNG

6,50 €

Verlängerung des „Rundum-Sorglos“
Pakets für alle Personen

+ PROSECCOEMPfang

8,90 €

Prosecco und Rhababerschorle
mit Minze dazu Grissinis

pro Person

+ FREIE TRAUUNG

- Auf- & Abbau Trausetting **250,00 €**
- Miete Hotelterrasse **250,00 €**
- Stylingraum **150,00 €**
- Holzklappstühle weiß **3,50 €**
pro Stuhl
- Stehtische mit Husse **30,00 €**
pro Stück

+ ZUSÄTZLICHE GETRÄNKE

Für die gesamte Dauer des Events

- **KAFFEESPEZIALITÄTEN** **8,90 €**
Espresso, Kaffee, Cappuccino
pro Person
- **LONGDRINKPAKET** **18,50 €**
3 Longdrinks zur Auswahl
pro Person
- **SCHNAPSPAKET** **7,50 €**
3 Spirituosen zur Auswahl
variiert je nach Auswahl

- Im Wald **auf Anfrage**
- An der Burg Lichtenberg **auf Anfrage**
- Am Kräutergarten **auf Anfrage**

+ KORKGELD

18,00 €

Für selbst mitgebrachte
Spirituosen
je angebrochene Flasche

+ DEKORATION

auf Anfrage

Optional über die Hochzeitswerkstatt Braunschweig

Weitere Extras zum dazubuchen...

HOCHZEITSTORTEN & SWEETS

KUCHENPLATTE

Gemischte Kuchenplatte
mit saisonale Kuchen

8,90 €
pro Person

TELLERGELD

für selbst mitgebrachte Kuchen

5,90 €
pro Person

HOCHZEITSTORTE

Individuelle Gestaltung & Geschmackswahl

13,50 €
pro Person

Beinhaltet:

- Auf + Abbau
- Tisch + Tischwäsche
- Kuchengeschirr + Besteck
- Kühlmöglichkeiten

HOCHZEITSTORTE & SWEETBAR

inkl. Cupcakes . Macarons . Cakepops

21,50 €
pro Person





VARIANTEN, KONZEPTE & IDEEN

1. DINNER ODER BBQ OUTDOOR & PARTY INDOOR IM FESTSAAL.

Hierzu stellen wir euch gerne ein individuelles Angebot zusammen.

2. IN-/ OUTDOOR WEDDING

Freie Trauung auf der Hotelterrasse mit anschließendem Empfang inklusive Fingerfood oder Hochzeitstorte mit Kaffee & Kuchen. Anschließend Feier im Saal.

3. OUTDOOR WEDDING

Freie Trauung auf der Hotelterrasse mit anschließendem Empfang mit Kaffee & Kuchen im Aperó Garten und unter dem Tentiklezelt und anschließendem BBQ mit chilliger Musik und Tanz bis 00:00Uhr

4. WEDDING WEEK – 3 DAYS

- Come Together am Abend vor der Hochzeit
- Der Hochzeitstag
- After Wedding Breakfast

HOPPING BEISPIEL

Location 1: Trauung auf der Hotelterrasse

Location 2: Sektempfang auf der Hotelterrasse

Location 3: Dinner im Festsaal oder Outdoor an Wellentischen

Location 4: Umzug zur Party in den Saal
(teilbestuhlt und mit Stehtischen)

Exklusive Veranstaltungsleitung

WEDDING MANAGER

Wer betreut den Aufbau? Was tun wenn es regnet? Wo baut der DJ auf? Wer leitet die Gäste durch den Tag? Wer ist Ansprechpartner bei Fragen? Wer koordiniert die Trauung, den Empfang und wer behält eigentlich die Uhr im Auge ...?

Damit Ihr euren Hochzeitstag in vollen Zügen genießen könnt und Euch auch bei Fragen und unerwarteten Geschehnissen einfach zurücklehnen könnt, bieten wir Euch in Form einer exklusiven Veranstaltungsleitung, das Höchstmaß an unserer Erfahrung und Service an.

Wir stellen Euch während des gesamten Planungsprozesses sowie am Tag Eurer Hochzeit einen individuellen Ansprechpartner zur Seite, der Euch begleitet und unterstützt.

EXKLUSIVE VERANSTALTUNGSLEITUNG

Persönlicher Ansprechpartner während der Planungszeit und Begleitung am Hochzeitstag.

LEISTUNGEN INKLUSIVE:

- Individuelle Dienstleister Empfehlung abgestimmt auf die Hochzeit (PDF)
- Koordination der Dienstleister am Hochzeitstag
- Betreuung von Aufbau/ Abbau
- Umbau bei Locationhopping
- Ansprechpartner für Gäste, Personal und Dienstleister
- Individueller Tagesablauf-Plan
- Persönliche Betreuung am Hochzeitstag
von 10.00 – 22.00 Uhr

2.250,00 €

PAUSCHAL



Übersicht unserer Räumlichkeiten

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



Der Festsaal

60 – 130 Personen



Das Kaminzimmer

20 – 44 Personen



Restaurantbereich

inkl. Kaminzimmer | bis 60 Personen



Der Festsaal





Der Festsaal

ALLE INFOS WIE DER FESTSAAL NUTZBAR IST

AUSSTATTUNG

DER FESTSAAL

Nutzung ab 60 Personen bis max. 130 Personen.

Nutzungszeitraum für Auf- und Abbau:

- Hochzeitstag ab 12.00 Uhr bis zum Folgetag 08.00 Uhr

TABLESETTING

- Rundtische: 1,60 m für max. 8 Personen
- Maximal 17 Rundtische möglich
- Basic Bestuhlung: Crossbackchair

Tafeltische mit vier Reihen

- Gegen Aufpreis möglich

TECHNIK & LICHT

Eventbeleuchtung fest verbaut & schwarzer Discokugel

– *getreu dem Motto: Kommen & Feiern* –

CATERING

Buffets, Menüs oder andere Caterings

- frisch aus unserer Burghaus Küche nach Wahl

GETRÄNKE

Getränkekarte mit Abrechnung nach Verbrauch oder Getränke als Flatrate im Getränkepaket

INKLUSIVE

- Kinderstühle (max. 5 Stück auf Anfrage)
- Barelemente indoor
- Reinigung Festsaal

ZIMMERKONTINGENT

Verpflichtende Buchung folgender 10 Zimmer:

- 2 Doppelzimmer und 2 Junior Suiten im EG
- 2 Einzelzimmer und 2 Junior Suiten im 1. OG
- 2 Suiten im 2.OG

(In der Mietpauschale nicht inkludiert)

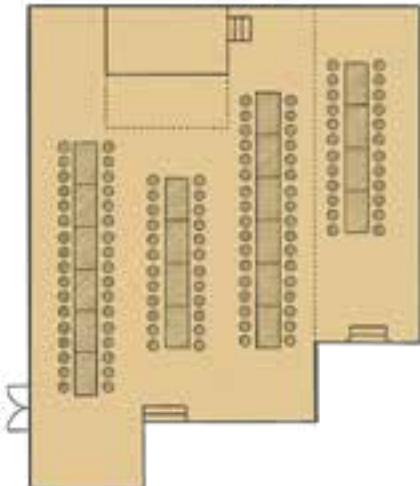
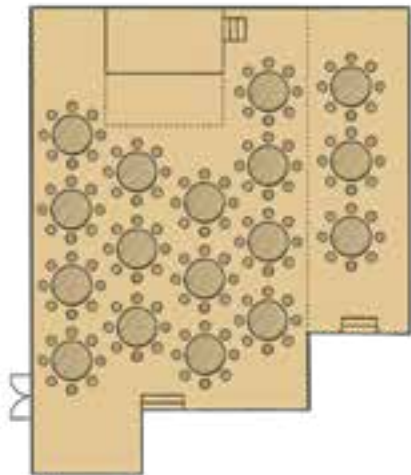
1.650,00 €

MIETPAUSCHALE



BESTUHLUNG

In unserem Festsaal könnte Ihr aus folgenden beiden Bestuhlungsvariationen wählen.

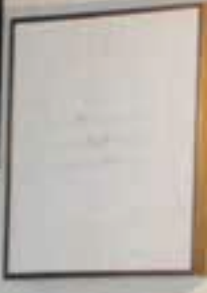


Das Kaminzimmer





ICH MAG
DICH
IN
BISSCHEN
MEHR
ALS, UR
SPRÜNG-
LICH
GEPLANT.



Das Kaminzimmer

VERANSTALTUNGSBASIS

AUSSTATTUNG

KAMINZIMMER

Nutzung bis maximal 44 Personen.

Nutzungszeitraum für Auf- und Abbau:

- Ab 12.00 Uhr bis 08.00 Uhr zum Folgetag

TISCH-SETTINGS

Tafeltische

- Holztische mit Crossbackchair

CATERING

Buffets, Menüs oder andere Caterings

- frisch aus unserer Burghaus Küche nach Wahl

GETRÄNKE

Getränkekarte mit Abrechnung nach Verbrauch oder Getränke als Flatrate im Getränkepaket.

AUSSENBEREICH

Gratis bei Verfügbarkeit

- Nutzen der vorhandenen Mobiliars

INKLUSIVE

- Grüne Servietten – Zellstoff (40x40 cm)
- Kinderstühle (max. 5 Stück auf Anfrage)
- Reinigungspauschale

314,00 €

MIETPAUSCHALE

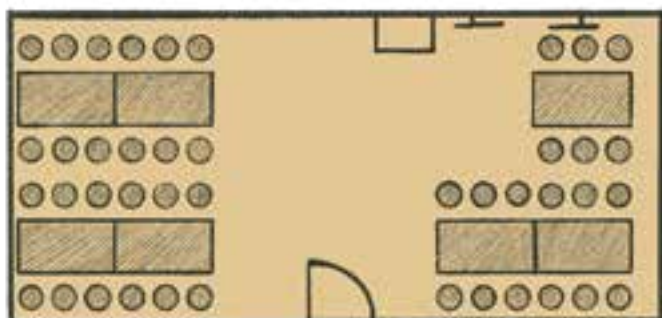
+ Exklusiven Nutzung von Restaurant,
Kaminzimmer und Konferenzraum für
1.450,00 €





BESTUHLUNG

In unserem Kaminzimmer werdet Ihr für eure Feier folgende Bestuhlung vorfinden.



Restaurantbereich
inkl. Kaminzimmer





Der gesamte Restaurantbereich

INKL. KAMINZIMMER & KONFERENZRAUM

AUSSTATTUNG

GESAMTER RESTAURANTBEREICH

Nutzung bis maximal 60 Personen.

Nutzungszeitraum für Auf- und Abbau:

- Ab 12.00 Uhr bis 08.00 Uhr zum Folgetag

TISCH-SETTINGS

Tafeltische

- Holztische mit Crossbackchair

CATERING

Buffets, Menüs oder andere Caterings

- frisch aus unserer Burghaus Küche nach Wahl

GETRÄNKE

Getränkekarte mit Abrechnung nach Verbrauch oder Getränke als Flatrate im Getränkepaket.

AUSSENBEREICH

Gratis bei Verfügbarkeit

- Nutzen der vorhandenen Mobiliars

INKLUSIVE

- Grüne Servietten – Zellstoff (40x40 cm)
- Kinderstühle (max. 5 Stück auf Anfrage)
- Reinigungspauschale

1.450,00 €
MIETPAUSCHALE

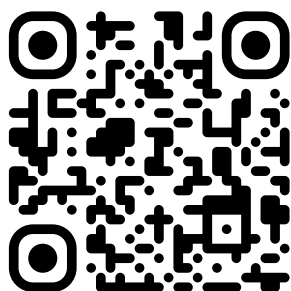




Burghaus Speisekarte

UND MEHR

Wer betreut den Aufbau? Was tun wenn es regnet? Wo baut der DJ auf? Wer leitet die Gäste durch den Tag? Wer ist Ansprechpartner bei Fragen? Wer koordiniert die Trauung, den Empfang und wer behält eigentlich die Uhr im Auge ...?



Speisekarte Burghaus

Hier findet Ihr stets die aktuelle Speisekarte zuzüglich saisonale Karten unseres Burghaus Restaurants.



Das Peak Hotel

Auf den folgenden Seiten findet Ihr weitere Details zum Aufenthalt im Hotel.





Das Hotel

ÜBERSICHT UNSERER HOCHZEITSSUITEN UND GÄSTEZIMMER

HOCHZEITSSUITEN

BRAUTSUITE / TRAFÖ-SUITE ⁽¹⁴⁾

- Verbindung über eigenen Flur zur Trafo-Suite
2. Obergeschoss
- Doppelbett ^(1,80 x 2,00 m)
- plus Schlafsofa für 2 Personen
- Duschwanne
- **inkl. Frühstück**

199,00 €
pro Zimmer

HERRENZIMMER / FITNESSLAND-SUITE ⁽¹⁵⁾

- Verbindung über eigenen Flur zur Fitnessland-Suite
2. Obergeschoss
- Doppelbett ^(1,80 x 2,00 m)
- plus Schlafsofa für 2 Personen
- Duschwanne
- Spinningfahrrad & Boxsack
- **inkl. Frühstück**

199,00 €
pro Zimmer



GÄSTEZIMMER

PHILS PEAKSUITE

- 1 Zimmer Haupthaus ⁽¹²⁾
2. Obergeschoss
- 1x Doppelbett ^(1,80 x 2,00 m)
- 1x Einzelbett in seperatem Raum
- plus Schlafsofa für 1 Person
- Küchenzeile + Essbereich
- freistehende Badewanne und Dusche
- **inkl. Frühstück**

219,00 €
pro Zimmer

JUNIORSUITEN

- 2 Zimmer ^(1 & 4)
Gartenzugang – Erdgeschoss,
- 2 Zimmer ^(5 & 8)
Laubengang – 1. Obergeschoss,
- 1 Zimmer ⁽⁹⁾
Haupthaus – 1. Obergeschoss,
- Doppelbett ^(1,80 x 2,00 m)
- plus Schlafsofa für 1 Person ^(nur 5, 8, 9)
- Duschbad
- **inkl. Frühstück**

169,00 €
pro Zimmer

STANDARD DOPPELZIMMER

- 2 Zimmer ^(2 & 3)
Gartenzugang – Erdgeschoss,
- 2 Zimmer ^(10 & 11)
mit französischem Bett
1. Obergeschoss,
- 1 Zimmer ⁽⁹⁾
mit Küchenzeile
Erdgeschoss,
- 1 Zimmer ⁽¹⁶⁾
Erdgeschoss
- Doppelbett ^(1,80 x 2,00 m oder 1,40 x 2,00 m)
- Duschbad
- **inkl. Frühstück**

139,00 €
pro Zimmer

EINZELZIMMER

- 2 Zimmer Laubengang ^(6 & 7)
1. Obergeschoss
- Duschbad
- **inkl. Frühstück**

119,00 €
pro Zimmer

CO-LIVING ROOMS

- 2 Zimmer
Über dem Restaurant
- Doppelbett ^(1,80 x 2,00 m)
- Geteilte Küche & Wohnzimmer
- Duschbad
- **inkl. Frühstück**

119,00 €
pro Zimmer



Euer Aufenthalt

FRÜHSTÜCK

- Nicht übernachten und trotzdem Frühstücken!
Ladet gerne weitere Verwandte und Freunde ein.
- Reichhaltiges Frühstück
• **Samstag und Sonntag**
9.30 bis 11.00 Uhr

15,50 €
pro Person

HOTEL CHECK-IN / CHECK-OUT

Der Check-In ist am Wochenende möglich ab 15.00 Uhr und Check-Out immer ab 11.00 Uhr. Early Check-In ab 12.00 Uhr gegen 40,00 € Aufpreis möglich.

Wir bitten alle Gäste bis spätestens 17.00 Uhr einzuchecken.

RESERVIERUNG & ZIMMERKONTINGENTE

Reservierungen bitte direkt online auf unserer Website: www.peak-hotel.de.

Gerne bieten wir Euch auch an, zu Eurem Event ein Hotelkontingent für eure Gäste anzulegen.

Ihr erhaltet einen Link, den ihr dann ganz bequem an eure Gäste weiterleiten könnt.



Getränke im Peak

Auf den folgenden Seiten findet Ihr weitere
Details zu unseren Getränkepaketen.





Getränkepakete

ZUSAMMENSTELLUNG

GETRÄNKEPAKETE

Die angegebenen Preise gelten pro Person

FÜR 8 STUNDEN

54,00 €

- Pils und Weizen (auch alkoholfrei)
- Weißwein und Rotwein
- Mineralwasser (Sprudel/Still)
- Fritz Kola und Limonaden
- Säfte (Orange, Maracuja, Cranberry und Traube)
- Filterkaffee und Tee

FÜR 4 STUNDEN

29,00 €

- Pils und Weizen (auch alkoholfrei)
- Weißwein und Rotwein
- Mineralwasser (Sprudel/Still)
- Fritz Kola und Limonaden
- Säfte (Orange, Maracuja, Cranberry und Traube)
- Filterkaffee und Tee

+ KAFFEESPEZIALITÄTEN

6,50 €

Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato

+ SEKTEMPFANG

8,90 €

Prosecco und Rhababerschorle mit Minze
dazu Grissinis

+ LONGDRINKPAKET

18,50 €

3 Sprituosen zur Auswahl
für die gesamte Dauer der Veranstaltung

+ SCHNAPSPAKET

auf Anfrage

3 Schnäpse zur Auswahl
für die gesamte Dauer der Veranstaltung

KINDER WERDEN WIE FOLGT BERECHNET

0 – 4 Jahre: kostenfrei

5 – 11 Jahre: 50% des Pauschalpreises

LONGDRINKS

3 verschiedene Getränke können ausgewählt werden

AUSWAHL DER LONGDRINKS

- Gin Tonic
- alkoholfreier Gin-Tonic
- Wodka Lemon
- Wodka Gingerbeer
- Wodka Cranberry
- Havana-Cola
- Jack Daniels – Cola
- Hugo
- Hugo alkoholfrei
- Lillet Wild Berry
- Aperol Sprizz
- Limoncello Sprizz

COCKTAILBAR

Solltet ihr ausgefallene Drinks zu eurer Party wünschen, stellen wir Euch hierzu in Kooperation mit unserem Cocktail Team ein individuelles Angebot und vielseitige Cocktail Auswahl zusammen.



Catering & Fingerfood

WEITERE INFORMATIONEN

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







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
- Marinierte 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

BURGER

inkl. Grillpersonal für 1,5 Stunden

Pulled Turkey Burger ^{a,e,f,g}

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

57,90 €
pro Person

Fingerfood

ZUSAMMENSTELLUNG

FINGERFOOD CLASSIC / MEDITERRAN

Die Fingerfoodvariante wird gereicht zum Sektempfang und von unserer Burghaus Küche frisch zubereitet.

FINGERFOOD CLASSIC

Fingerfoodvariante mit 3 Teilen

16,50 €

pro Person

FINGERFOOD MEDITERRAN

In kleinen Spitztüten serviert | 30% vegetarisch
Serranoschinken, Oliven, Chorizo, Grissinis, Trauben
Käse & Feigen

15,50 €

pro Person

FINGERFOOD AUSWAHL

Caprese in Schälchen _{c, t}

Tomate . Mozzarella . Basilikum

Minirösti _{u, a}

Geräucherter Lachs . Dillstängel

Miniburger

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

Garnelen im Kartoffelmantel _{a, c, s}

Algensalat . Vinaigrette

Karotten – Kichererbsen Salat _i

Sesam . Ahornsirup . Ruccola

Minibagel _{a, e, u, c}

Serranoschinken . Tomate . Mozzarella

Wraps _{a, e, u, c}

Thunfisch . Tomate . Mozzarella





MITTERNACHTSSNACK

Ihr seid mitten in den Feierlichkeiten und Eure Hochzeitsgäste feiern ausgelassen – doch irgendwann kündigt sich wieder der kleine Hunger an.

Dafür ist der Mitternachtssnack perfekt.

MITTERNACHTSSNACK AUSWAHL

Chili con Carne ^{a, g}
ofenfrisches Baguette

9,50 €
pro Person

Chili sin Carne ^{a, g} 
ofenfrisches Baguette

9,50 €
pro Person

Currywurst – Gulasch ^{2, 7}

9,50 €
pro Person

Mini Flammkuchen ^{a, c}
Elsässer / Kürbis

9,50 €
pro Person

Buffets & Menüs

ZUSAMMENSTELLUNG

Zu all unseren Buffets reichen wir zwei verschiedene Brotsorten von Bäckerei Mechau und zwei verschiedene Dips. Alle Speisen werden ausgarniert angeliefert. Zusätzlich könnt Ihr eine Buffetdekoration dazu buchen.

SPEISEN AUSWAHL

VORSPEISEN

Bunte Blattsalate  _{t, f}

Rote – Beete – Carpaccio _e

Limette . Parmesan

Caprese im Glas

Tomate . Mozzarella . Basilikum

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

Steinpilzravioli  _{e, t}

Tomatensud

Kichererbsencurry  _j

frischer Koriander

Ibericoschulter auf Grillgemüse _{a, g}

Hendriks – Gin – Sauce

Schweinelende _{a, g, i}

Cremechampignons

 = Vegetarisch  = Vegan

ZUSÄTZLICHE HAUPTSPEISEN

Roastbeef auf Edamamebohne _{a, +}
Whiskey – Granatapfelsauce (frisch aufgeschnitten möglich)

+ 7,00 €
pro Person

Geschmorte Ochsenbäckchen _{a, g}
Babykarotten

+ 7,00 €
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





Das Restaurant

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch bis Freitag

16.00 bis 22.00 Uhr

Samstag

12.00 bis 22.00 Uhr

Sonntag

12.00 bis 19.00 Uhr

Warme Küche bieten wir Euch jeweils bis 20.30 Uhr, Sonntags 18.30 Uhr.

Montag und Dienstag

Geschlossen.

Per Telefon unter *05341 7906590* oder direkt per E-Mail unter *kontakt@peak-hotel.de*

Locationbesichtigung

Ihr möchtet euch einen persönlichen Eindruck von unserem Lebensprojekt machen?

Hierzu können wir gerne einen regulären, kostenfreien Besichtigungstermin oder auch optional, ein persönliches Beratungsgespräch vereinbaren.

Wir nehmen uns Zeit, um über eure Wünsche und Vorstellungen zur Hochzeit zu sprechen und stellen euch im Anschluss direkt ein individuelles Angebot zusammen. Gerne geben wir Euch auch Tipps und Anregungen zur weiteren Hochzeitsplanung mit an die Hand.

LOCATIONBESICHTIGUNG REGULÄR

- Kostenfrei
- Dauer ca. 30 Minuten

LOCATIONBESICHTIGUNG & BERATUNGSGESPRÄCH

- 150,00 €
- Dauer ca. 90 Minuten

Terminvereinbarung über unseren Buchungskalender auf der Website.
Anfragen zu Eurem Hochzeitsdatum, nehmen wir nur per E-Mail entgegen.





”

Wenn ihr eine Familienfeier plant,
sind wir ebenfalls für Euch da.

Wir helfen Euch, Eure private Feier zu einem
tollen Ereignis werden zu lassen.

Nicole Schwalm

Inhaberin & Kreativer Kopf

Philip Schwalm

Inhaber & Administrativer Kopf

Geburtstage & Familienfeiern

FEIERPAUSCHALE „RUNDUM-SORGLOS“

GRUNDPAKET

Das Grundpaket setzt sich aus folgenden Bestandteilen zusammen:

GETRÄNKE Á LA CARTE / GETRÄNKEPAUSCHALE

Zusätzliche Getränkeauswahl findet ihr noch einmal in dem Getränkepaket hinten in diesem Booklet.

BUFFETAUSWAHL

DAS KLASSISCHE

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

44,90 €

pro Person

DAS AUSSERGEWÖHNLICHE

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

55,00 €

pro Person

DAS ELEGANTE

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

65,50 €

pro Person

BESTANDTEILE DER FEIER

Eure Feierlichkeit bei uns setzt sich aus folgenden Bestandteilen zusammen:

LOCATIONMIETE

Auswahl eurer Räumlichkeiten

- DER FESTSAAL **auf Anfrage**
ab 60 Personen bis max. 130 Personen
- DAS KAMINZIMMER **auf Anfrage**
bis max. 44 Personen
- GESAMTER RESTAURANTBEREICH **auf Anfrage**
INKL. KAMINZIMMER

DAZUBUCHBAR

+ PROSECCOEMPfang

mit einer Auswahl an Fingerfood

8,90 €

pro Person

Kinder von **0–4 Jahren** feiern bei uns kostenfrei
Kinder von **5–11 Jahren** zahlen 50 % der Pauschale



Buffets & Menüs

FEIERPAUSCHALE „RUNDUM-SORGLOS“

Zu all unseren Buffets reichen wir Brotsorten und Dips.

SPEISENAUSWAHL

VORSPEISEN

Wildkräutersalat

Karamellnüsse . Himbeer-Estragon-Dressing

Rote – Beete – Carpaccio

Limette . Parmesan

Caprese im Glas

Tomate . Mozzarella . Basilikum

Hähnchensalat

Joghurt – Tandoorisauce . Paprika . süße Früchte

Vitello – Tonnato Classic

Carpaccio Classic

Miniburger Veggie

Antipasti . Paprika . getrocknete Tomaten . Guacamole
Zucchini . Möhren

Miniburger

Pulled Turkey . Asia – Dip

Karotten – Kichererbsen Salat

Sesam . Ahornsirup . Ruccola

HAUPTSPEISEN

Hähnchengeschnetzeltes

Buchweizen . Choron Sauce

Geschwenkte Schupfnudeln

Sauerkraut . Speck . Schmand . Zwiebeln

Gegrillter BBQ – Lachs

Gerösteter Blumenkohl

Cashew – Creme . Sesam – Dip

Gemüselasagne

Kokos . Vegane Bechamel

Kichererbsencurry

frischer Koriander

Ibericoschulter auf Grillgemüse

Hendriks – Gin – Sauce

Schweinelende

Cremechampignons



ZUSÄTZLICHE HAUPTSPEISEN

Roastbeef auf Edamamebohne 
Whiskey – Granatapfelsauce (frisch aufgeschnitten möglich)

+ 7,00 €
pro Person

Geschmorte Ochsenbäckchen 
Babykarotten

+ 7,00 €
pro Person

BEILAGEN

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

DESSERTS

Mousse au Chocolate 
Weiße Schokolade . Aprikosenmark

Mousse au Chocolate 
Dunkle Schokolade . Himbeermark

Tiramisu Classic 
 

VEGANES QUARTET

Nur als Gesamtauswahl buchbar

+ 6,50 €
pro Person

Tiramisu 


Mangocreme 
Schokoladenkrümel

Mousse au Chocolate 

Himbeermark 
 
Nussküchlein

Liebe Lesende,

wir hoffen, dass unser Booklet Euch auf der wunderschönen Reise zu Eurer Hochzeit und/oder privaten Familienfeier hilfreich zur Seite stand.

Mit einem herzlich familiären Ambiente bietet unser Peak Hotel den perfekten Rahmen für einen unvergesslichen Tag und eine wundervolle Zeit. Umgeben von Wäldern, mitten auf dem Berg, direkt an der Ruine der Burg Lichtenberg.

Wir begleiten Euch gerne bei Feierlichkeiten jeglicher Art: von der großen Hochzeit, über die standesamtliche Trauung, Geburtstage, Kommunion, Konfirmation, Taufen, Workshops, Firmenevents, Sommerfeste bis hin zu Weihnachtsfeiern.

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

Bis bald!

Nicole Schwalm

Inhaberin & Kreativer Kopf

Philip Schwalm

Inhaber & Administrativer Kopf



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

a: Gluten	4: Geschmacksverstärker
b: Eier	5: Schalentiere
c: Milch	6: Geschwärzt
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

