

Vi glæder os til at byde jer og jeres gæster velkommen på Sixtus

På Sixtus giver vi jeres fest hjerterum og danner de bedste rammer om dagen i de smukkeste omgivelser... NATURLIGVIS.

Den fynske natur er det bærende element for fester på Sixtus. Når I vælger at holde jeres fest på Sixtus vil I sidde i første parket til sundets brusende vand bag de store panoramavinduer i vores lyse selskabslokaler, hvor vi vil servere en menu lavet af de bedste, økologiske, primært lokale råvarer med fokus og tanke på velfærd og bæredygtighed – alt svøbt ind i omegnens naturlige magi.

Både hotellets små, intime rum samt de store sale har alle kig til enten skov eller sund. Af den grund vil jeres livsfest altid have et smukt, naturligt bagtæppe, som vil sætte jeres kommende bryllup og fest en i et ganske særligt skær.

Kontakt os for en uforpligtende samtale/rundvisning på
tlf. 6441 1999 eller mailsixtus@sinatur.dk



Vielse i haven

Drømmer I om at blive viet i naturlige omgivelser,
så kan I blive viet i vandkanten på Sixtus.

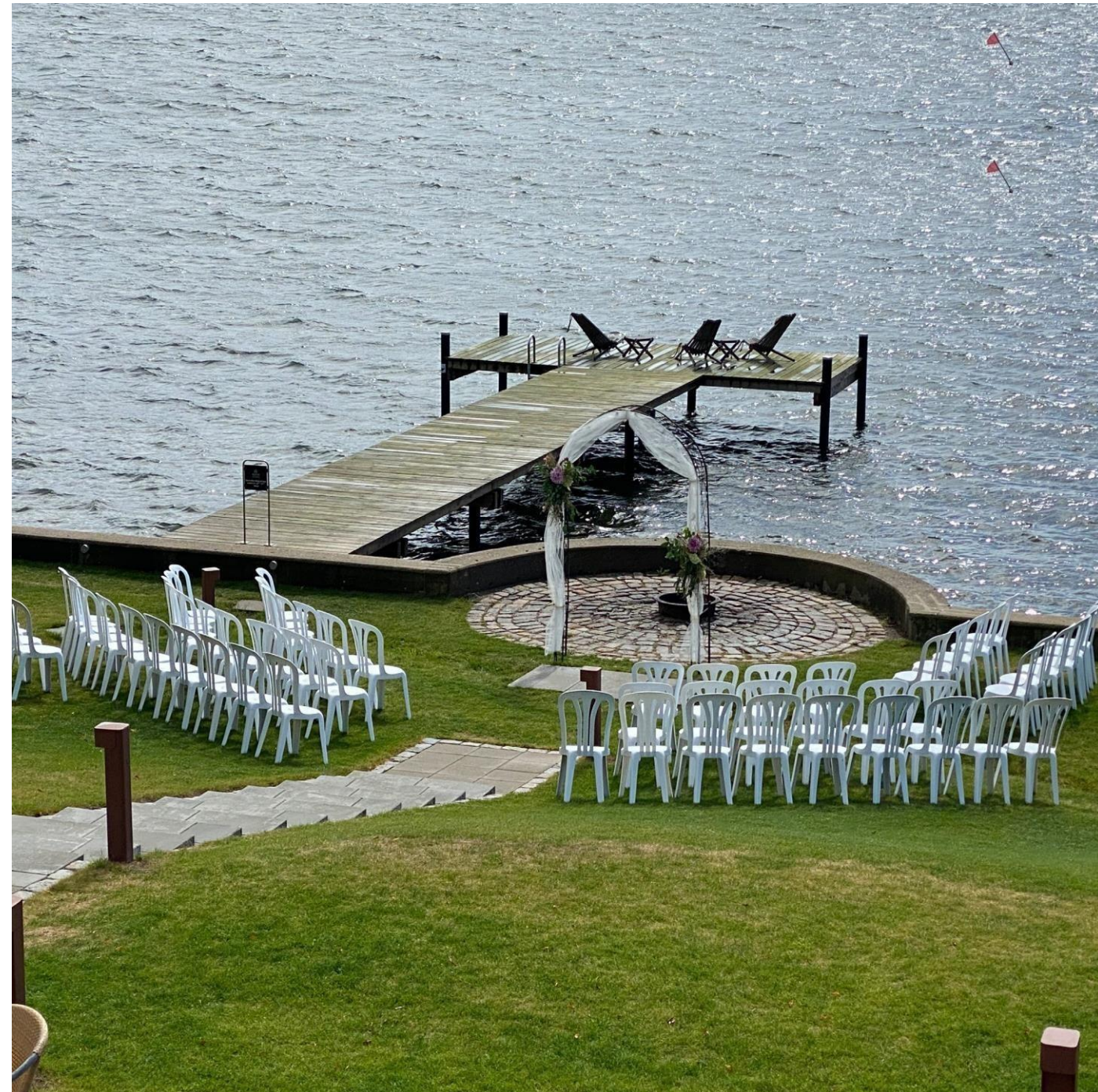
Højtideligheden inkluderer:
Hvidløber, vielsesport, knælebænk.

Pris kr. 2.500.-

Stoleleje pr. stol kr. 35.-

Minimum 35 stole

Akustisk musik aftales med hotellet.

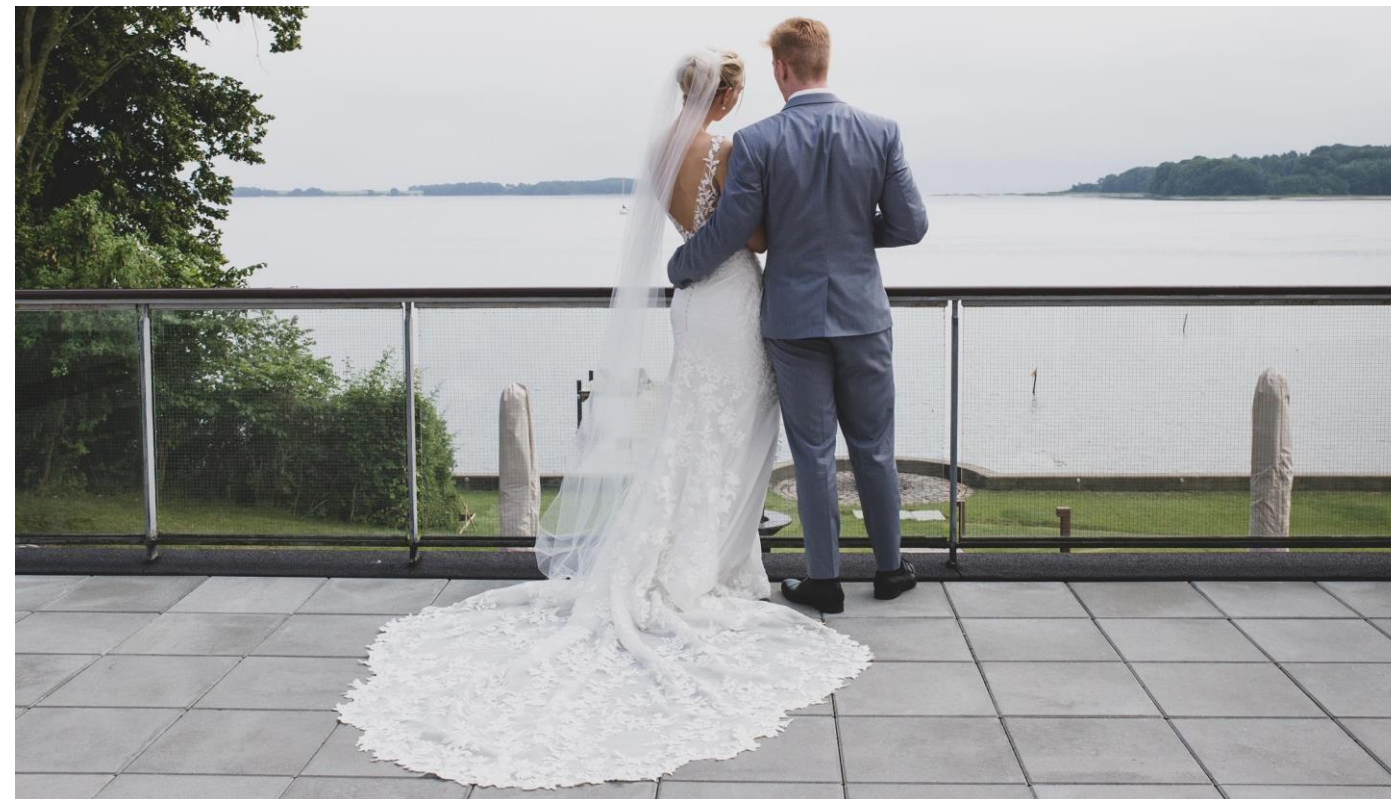


Bryllup ved vandet

På Sixtus sætter vi en ære i at gøre jeres drømme til virkelighed. Vores beliggenhed og smukke, charmerende hotel, er som skabt til en romantisk bryllupsfest ved vandet.

Vores dygtige personale står klart til at byde på skøn mad, udsøgte vine, god service og en nærværende stemning. Med beliggenheden i vandkanten får du året rundt en betagende udsigt over Fænø Sund.

Har I særlige ønsker hjælper vi gerne med ideer og eksekvering... NATURLIGVIS



Bryllupsreception

Bryllupskage/kagetapas med kaffe/the Kr. 145.-
Kage fra Kring Chokolade

Salte snacks Kr. 135.-
Rugbrød med rygeost - twistet butterdej - fisk fra de danske kuttere

Minisandwich efter naturens humør Kr. 115.-

Øl, vand, husets vin ad libitum i 2 timer Kr. 140.-

Vi tager forbehold for prisjustering

Egefesten

Fest i eget lokale

Velkomstdrink
3-retters festmenu
Øl, vand og husets vine ad libitum, 8 timer
Kaffe med sødt
Natmad
Blomster, levende lys og isvand

Pris pr. person Kr. 1475.-

Prisen gælder ved minimum 20 personer, søndag minimum 40 personer.

Børn under 12 år halv pris.

Varighed 8 timer, derudover påregnes Kr. 3500.- pr. påbegyndt time.

Vi tager forbehold for prisjustering.



Vinter – Forår – Sommer – Efterår

Vi skræddersyr din menu efter årstidens råvarer, har fokus på madspild og bruger lokale leverandører. Vi tager gerne hensyn til allergener.



Januar – Februar – Marts

Forretter

Vilde svampe – persille skum – sorte hvidløgschips.

Rødbeder – luftig rygeost skum – hengemte ramsløg.

Sprød kål – fiskerens fangst – hummer skum.

Hovedretter

Sprød tærte med løg – stegt gris – kraftig sauce med urter.

Skorzonerrødder – svømmer på crouton – sauce nage.

Karamelliserede jordskokker – BBQ ristet tempeh – urte salat.

(Der serveres kartofler til alle hovedretter)

Desserter

Karamelcreme – pæresorbet – sabayonne på honning.

Gemte skovbær – yoghurtmousse – bærconsommé med lavendel.

Lakridsrod – syltede kirsebær - kirsebærsorbet.

Ændring i menu kan ske mod tillæg

April – Maj – Juni

Forretter

Vafler – rogn – creme fraiche.

Hvide asparges – rejer – purløgs creme.

Nye danske kartofler – rygeost skum - radiser.

Hovedretter

Stegte asparges – karamelliseret blomkålscreme – hvid fisk.

Friterede Enoki – kyllingebryst – cremet sauce.

Porremarv – dådyr - rødvinssauce.

(Der serveres kartofler til alle hovedretter)

Desserter

Hvid te – rabarber - hvede.

Panna cotta – sprøde kammerjunker - koldskålsauce.

Makroner – citrontiminaolie – skovmærke-sifon.

Ændring i menu kan ske mod tillæg

Juli – August – September

Forretter

Stegt squash – syltet tapioka - gulerodsbisque.
Tempeh – fermenteret hvidløgsmayonnaise – syltede perleløg.
Hvide asparges – rejer – luftig mousseline.

Hovedretter

Grillede majs – kantareller – stegt kylling.
Karl Johan svampe – hvid svømmer – luftig ramsløg skum.
Pocheret fennikel – paneret pastinak - quinoa.

(Der serveres kartofler til alle hovedretter)

Desserter

Hindbærsorbet - fermenteret hindbærsaft - mousse.
Karamelliseret mandelkage – jordbærsorbet – luftigt skum.
Gulerodssorbet – æblekompot – karamelliseret hvid chokolade sifon.

Ændring i menu kan ske mod tillæg

Oktober – November – December

Forretter

Nordisk risotto – karamelliserede jordskokker – høost.
Hø-bagt selleri – ristede hasselnødder – hyldeblomst beurre blanc.
Hummerbisque – hokkaido – sprød hvede.

Hovedretter

Græskar – grillet vildt – fyldt rødvinssauce.
Flower sprouts – hvid fisk – tomat beurre blanc.
Confiterede knodselleri – Ingrid ærter - urtesauce.

(Der serveres kartofler til alle hovedretter)

Desserter

Havrekage - hyldebær is - kardemommechips.
Pocherede pærer – karamelliserede pærer – let saltet karamelis.
Mørdej – havtorncurd - vaniljeis.

Ændring i menu kan ske mod tillæg

Tilkøb

Opgradering til 4 eller 5 retters menu pr. ret Kr. 145.-

Minisandwich Kr. 115.-

Salte snacks Kr. 135.-

Fri cocktail bar, 8 cocktails Kr. 395.- (3 timer)

Barbord - spiritus efter aftale, isterninger, lime, citron
Afregnes efter forbrug/flaske

Drinksbowle med hane – fra Kr. 1200.-

Avec Kr. 65.-

Natmad Kr. 155.- (inkl. i Egefesten)

Årstidens suppe.

Danske specialiteter med hjemmebagt brød.

Byg selv hotdog.

Grøntsagstærte med skinke og salat.

Vi tager forbehold for prisjustering



Overnattende gæster

Til gæster der deltager i Birkefesten eller Egefesten
tilbyder vi overnatning med rabat.

Kr. 1100.- for 2 personer i dobbeltværelse, inkl. morgenbuffet.

Kr. 900.- for 1 person i enkeltværelse, inkl. morgenbuffet.

Ved bestilling af Egefesten tilbyder vi værtsparet en gratis overnatning på festdagen.

Vi tager forbehold for prisjustering.

Vores lokaler

Restaurant/Fænøsund 100 personer

Restaurant 60 personer

Fænøsund 40 personer

Lillebælt 60 personer

Føns/Lænke 32 personer

Ellebæk 12 personer