

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

På Sixtus giver vi jeres fest 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 fest altid have et smukt, naturligt bagtæppe i et ganske særligt skær.

Kontakt os for en uforpligtende samtale/rundvisning på
tlf. 6441 1999 eller [mail sixtus@sinatur.dk](mailto:sixtus@sinatur.dk)



Konfirmation

At blive konfirmeret er en stor begivenhed.
Endagsom hele familien kommer til at huske resten af livet.
På Sixtussætter vi en ære i kvalitet og stemningsamt sørger for de skønneste rammer.

Forretter

Nye danske kartofler - rygeost skum - radiser.
Grønne asparges - skal af butterdej - confiteret kylling i blanquet.
Jordkokkechips - koldrøget laks - æblegastrik.

Hovedretter

Barbecue - glad gris - rødvinsauce.
Rødder - farseret kylling - kyllingesauce.
Stegte asparges - karamelliseret blomkålscreme - hvid fisk.
(Der serveres kartoffel og sauce til alle hovedretter)

Desserter

Panna cotta - sprøde kammerjunker - koldskålsauce.
Mazarinkage, mousse på mælkechokolade, skovbæris.
Tærte med æblekompot, sprød honning og vaniljeis.

Kaffe/the serveres sammen med dessert.
Blomster, lys og isvand.

Pris pr. person kr. 850.-

Øl, vand og vine afregnes efter forbrug

Prisen gælder ved minimum 20 personer.

Børn under 12 år halv pris.

Varighed 6 timer, derudover påregnes kr. 3500,- pr. påbegyndt time



Konfirmation

At blive konfirmeret er en stor begivenhed.
En dag som hele familien kommer til at huske resten af livet.
På Sixtus sætter vi en ære i kvalitet og stemning samt sørger for de skønneste rammer.

Forretter

Nye danske kartofler – rygeost skum – radiser.
Grønne asparges – skal af butterdej – confiteret kylling i blanquet.
Jordskokkechips – koldrøget laks – æblegastrik.

Hovedretter

Barbecue – glad gris – rødvinssauce.
Rødder – farseret kylling – kyllingesauce.
Stegte asparges – karamelliseret blomkålscreme – hvid fisk.
(Der serveres kartoffel og sauce til alle hovedretter)

Desserter

Mazarinkage – mousse på mælkechokolade – skovbæris.
Panna cotta – sprøde kammerjunker – koldskålssauce.
Tærte med æblekompot, sprød honning og vaniljeis.

Øl, vand og vine ad libitum.
Kaffe/the serveres sammen med dessert.
Blomster, lys og isvand.

Pris pr. person kr. 1095.-

*Prisen gælder ved minimum 20 personer.
Børn under 12 år halv pris.
Varighed 6 timer, derudover påregnes kr. 3500.- pr. påbegyndt time.*



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