Selskabskort 2021

På Sixtus giver vi din fest hjerterum, og byder dig og dine gæster velkommen i smukke omgivelser, tæt på vandet og med stor fokus på stemning og atmosfære. Vores restaurant og lokaler danner perfekte rammer for glædelige stunder, som sent vil glemmes.

Menuen til din fest sammensættes med stor omhu, og alt tilberedes fra bunden. Vi finder råvarer og inspiration i naturen, og vi bestræber os på så vidt muligt at købe lokalt og økologisk. Hvad enten du vælger en middag eller en buffet, så får du en udsøgt smagsoplevelse, som både du og dine gæster vil huske.

SIXTUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Sixtus Sinatur Hotel & Konference / Teglgårdsvej 73 / 5500 Middelfart
T. +45 6441 1999 / sixtus@sinatur.dk / sinatur.dk

Selskabelig Sixtus

8-timers Festarrangement inkl. drikkevarer

60-90% økologi

Velkomstdrink

3-retters festmiddag eller buffet

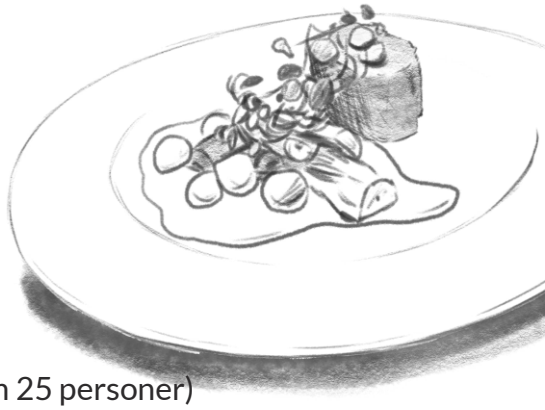
Øl, vand og husets vine ad libitum

Kaffe med sødt

Fri bar med øl, vand og huset vin

Natmad

Blomster, levende lys og isvand



Aftenarrangement kr. 1.125,- pr. person

Prisen er gældende ved minimum 20 personer. (Søndag minimum 25 personer)
Efter kl. 02.00 eller udover 8 timer beregnes et serveringstillæg på kr. 1500,00 pr. påbegyndt time.

SIXTUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Selektiv Sixtus

5 timers Festarrangement ekskl. drikkevarer

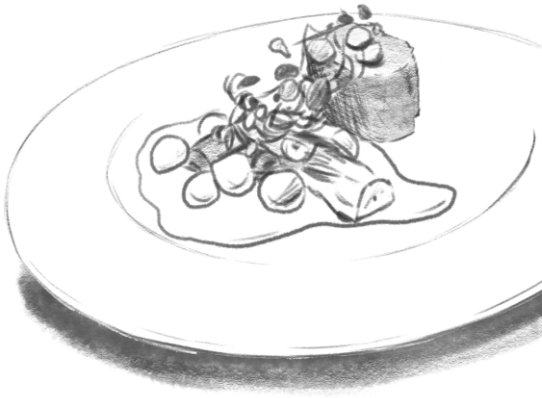
60-90% økologi

Velkomstdrink

3-retters festmenu eller buffet

Kaffe med sødt

Blomster, levende lys og isvand



Festarrangement kr. 585,- pr. person

Priserne er gældende ved minimum 20 personer. Søndag minimum 25 personer.
Ved arrangement ud over 5 timer beregnes et serveringstillæg på
kr. 1.500,- pr. påbegyndt time.

SIXTUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Januar-Marts

Forretter

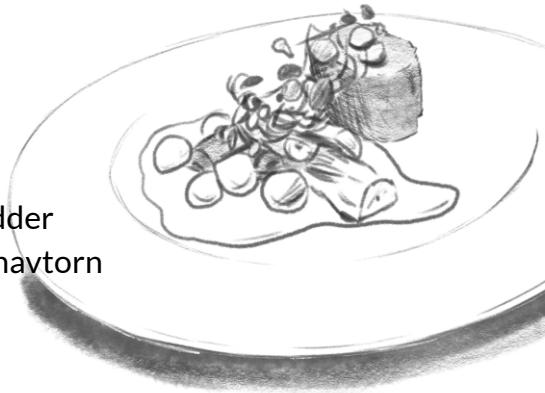
- Stegt torsk med luftig sauce på brunet smør og sæsonens urter
- Fynsk skinke af bedste kvalitet med mayonnaise på svampe og marineret glaskål
- Cremet jordskokkesuppe med stegt kammusling og timianolie

Hovedretter

- Dampet fisk fra fiskemand Ryan
- Fyldt kylling med luftig fars
- Lam med citron og rosmarin
- Gris rullet i urter
- Kalv med timian og hvidløg
- Langtidstilberedt okse med kraftig rødvin

NB: Vi gør venligst opmærksom på, at såfremt der ønskes specielle udskæringer vil der forekomme et mindre tillæg.

Som tilbehør til din hovedret sætter vores køkkenchef altid en ære i at benytte sæsonens bedste råvarer, samt at servere en velsmagende sauce til retten.



Desserter

- Mazarinbund med solbærmousse og is på fennikel
- De sidste danske æbler hertil cremet is lavet på hasselnødder
- Kraftig chokoladekage, med luftig chokolade ganache og havtorn

Skulle der blandt jeres gæster være vegetarer, diabetikere eller allergikere, kan køkkenet sammensætte en speciel menu.

SIXTUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

April-Juni

60-90% økologi

Forretter

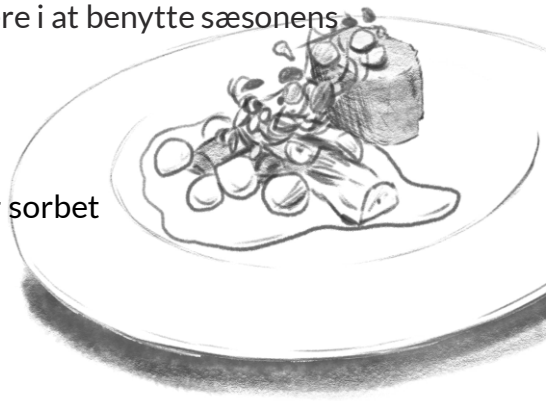
- Hvid fisk i marmorede klæder med mayonnaise og blomster
- Asparges med marinerede rejer fra Rømø og sauce hollandaise
  (forbeholdt for sæsonstart for danske asparges)
- Hr. Nielsen skinke på grøn salat med røget ost og sprød rug

Hovedretter

- Dampet fisk fra fiskemand Ryan
- Fyldt kylling med luftig fars
- Lam med citron og rosmarin
- Gris rullet i urter
- Kalv med timian og hvidløg
- Langtidstilberedt okse med kraftig rødvin

NB: Vi gør venligst opmærksom på, at såfremt der ønskes specielle udskæringer vil der forekomme et mindre tillæg.

Som tilbehør til din hovedret sætter vores køkkenchef altid en ære i at benytte sæsonens bedste råvarer, samt at servere en velsmagende sauce til retten.



Desserter

- Tærte med forårets rabarber, hvid chokolade og rabarber sorbet
- Brownie på mørk og kraftig chokolade med vaniljeis
- Iskage på orangelikør med friske bær

Skulle der blandt jeres gæster være vegetarer, diabetikere eller allergikere, kan køkkenet sammensætte en speciel menu.

SIXTUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Juli-September

Forretter

- Pighvarens filet på bund af sprøde toner og sommerens urter
- Runde ærter med beurre blanc og hyldeblomst
- Sprød Hr. Nielsen skinke med selleri og ramsløg fra skoven

Hovedretter

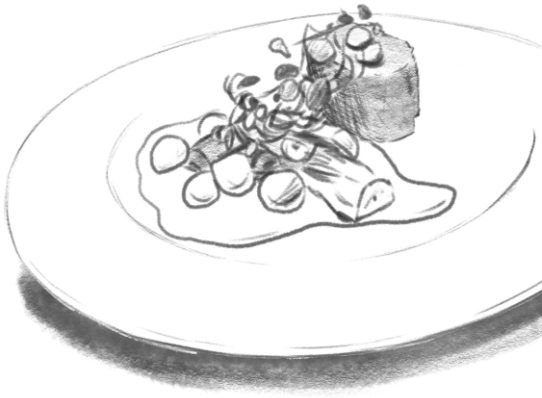
- Dampet fisk fra fiskemand Ryan
- Fyldt kylling med luftig fars
- Lam med citron og rosmarin
- Gris rullet i urter
- Kalv med timian og hvidløg
- Langtidstilberedt okse med kraftig rødvin

NB: Vi gør venligst opmærksom på, at såfremt der ønskes specielle udskæringer vil der forekomme et mindre tillæg.

Som tilbehør til din hovedret sætter vores køkkenchef altid en ære i at benytte sæsonens bedste råvarer, samt at servere en velsmagende sauce til retten.

Desserter

- Jordbær og jordbær med kys fra kokkene
- Hindbær i sød og sur smag med sprød kage
- Koldskål i nye klæder med is og kammerjunker



Skulle der blandt jeres gæster være vegetarer, diabetikere eller allergikere, kan køkkenet sammensætte en speciel menu.

SIXTUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Oktober-December

60-90% økologi

Forretter

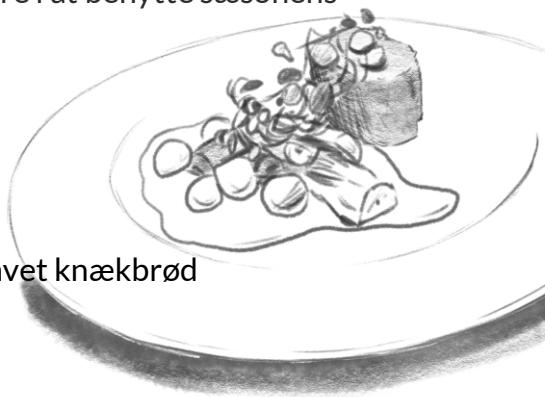
- Marmoreret torsk i dild med kål
- Havkat røget i vandkanten, serveres med svampe og urter
- Oksehaler i smagfuld terrin med surt og salt

Hovedretter

- Dampet fisk fra fiskemand Ryan
- Fyldt kylling med luftig fars
- Lam med citron og rosmarin
- Gris rullet i urter
- Kalv med timian og hvidløg
- Langtidstilberedt okse med kraftig rødvin

NB: Vi gør venligst opmærksom på, at såfremt der ønskes specielle udskæringer vil der forekomme et mindre tillæg.

Som tilbehør til din hovedret sætter vores køkkenchef altid en ære i at benytte sæsonens bedste råvarer, samt at servere en velsmagende sauce til retten.



Desserter

- Æbletærte med chips og æblesorbet
- Mørdej med citroncreme brændt marengs og is
- Danske oste med lækkerier fra syltekrukken og hjemmelavet knækbrød

Skulle der blandt jeres gæster være vegetarer, diabetikere eller allergikere, kan køkkenet sammensætte en speciel menu.

SIXTUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Sixtus Festbuffet

60-90% økologi

Forretter (serveret på tallerken)

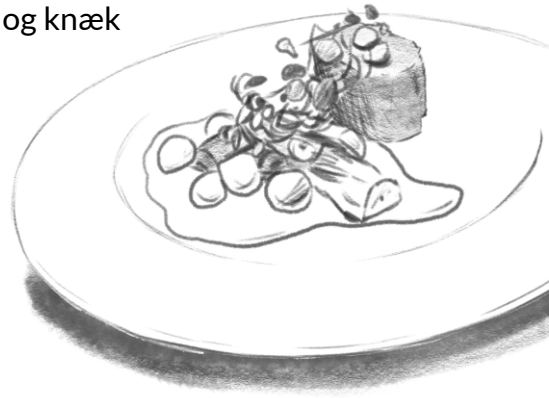
- Laks fra egen ovn, røget i vandkanten med grøn salat
- Rejer med dildmayonnaise på rug toast
- Kyllingeterrin med perleløg og aske

Hovedretter (serveret på buffet)

- Udbenet og farseret kyllingelår med grøntsager fra de lokale avlere
- Stegt ungkvæg på danske rødder
- Kartofler stegt i kærnet smør
- Quinoa i æblemost fra Vedelshave med høvlet ost
- 3 salater med sprøde, søde og sure elementer til årstiden
- Knas, creme og urtemarmelade
- Rødvinssauce fyldt med skalotter og gemte bær

Desserter (serveret på buffet)

- Oste fra danske mejerier med lækkerier fra syltekrukken og knæk
- Fromage med citron og mælkechips
- Kraftig chokoladekage med luftig creme på vanilje



SIXTUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Sixtus Brunch

60-90% økologi

Menu

- Røræg af hønseæg med saltet bacon
- Slagterens brunchpølser med dyppelse
- Lun leverpostej med stegte svampe og sylterier
- Dagens røgede svømmer med grønne blade
- Pålæg i flere varianter med urter
- Grøntsags tærte med lækkerier fra markerne
- Salat med sprødt og blødt

- Marmelader på årstidens bær
- Chokoladecreme
- Kærnet smør

- Oste fra de danske mejerier med nødder og kompot
- Rygeost på sødmælk
- Yoghurt med ristet frø i honning fra bierne

Brød

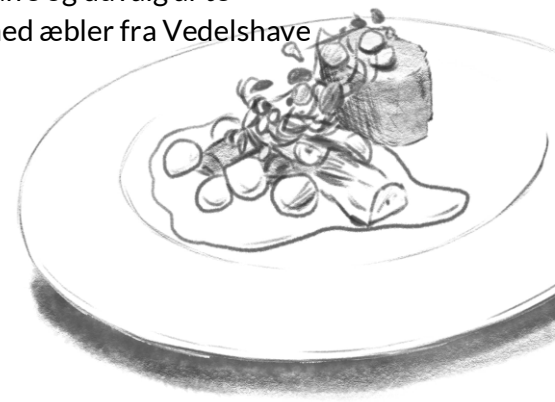
- Boller med gulerødder og korn
- Hvidt frankbrød som mormor lavede det
- Surdejsrugbrød fyldt med kerner

Sødt

- Hjemmelavet brunsviger med ekstra snask
- Pandekager med flormelis og sirup

Drikke

- Filterkaffe og udvalg af te
- Most med æbler fra Vedelshave



Broncharrangement kr. 365,- pr. person

Minimum 20 personer. Søndag minimum 25 personer. Børn t.o.m. 11 år halv pris.
Brunchens varighed er 3 timer herefter betales 1500,- pr. påbegyndt time.
(Seneste starttidspunkt er kl. 11.00)

SIXTUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Tilkøb til fester

Bryllupsreception:

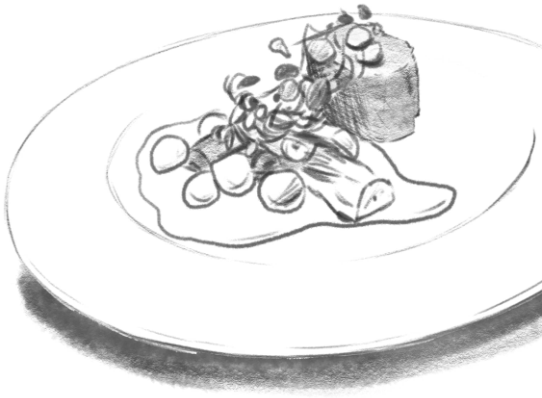
Bryllupskage med kaffe/te	Kr.	135,-
Snacks, vælg tre fra kortet	Kr.	75,-
Øl, vand og vin ad libitum i 2 timer	Kr.	130,-

(Samlet pris for reception kr. 330,- pr. person)

60-90% økologi

Cocktailbar 3 timers favoritmenu	Kr.	285,-
Champagne til velkomstdrink, tillæg	Kr.	95,-
1 avec til aftenkaffen/te	Kr.	65,-
Natmad (inkl. i selskabelig Sixtus, ellers tilkøb)	Kr.	85,-

- Årstidens suppe med knas og brød
- Pølse- og ostebord med fokus på de danske traditioner, og Sixtus´ hjemmelavede sylterier
- Byg selv hotdogs
- Frække deller med kartoffelsalat
- Pizzasnegle med dip og krydderier



Overnatning i forbindelse med selskabsarrangementer:

Dobbeltværelse inkl. morgenmad	Kr.	900,-
Enkeltværelse inkl. morgenmad	Kr.	700,-
Ekstra opredning inkl. morgenmad	Kr.	200,-

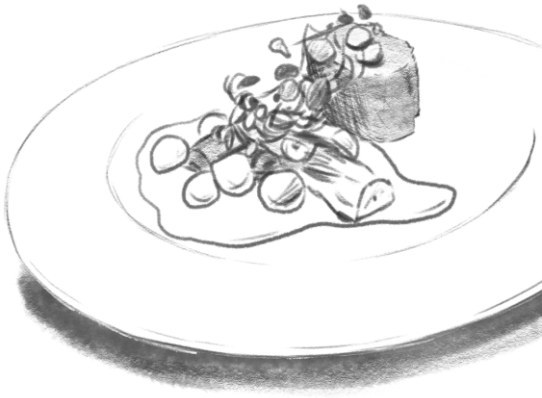
SIXTUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Snack menukort

60-90% økologi

Til bryllupsreception, vælg 3 fra kortet, kr. 75,- pr. person:

- Luftig butterdej med røget bacon
- Sprødt rugbrød med Hr. Nielsen skinke og et strejf af røg
- Kyllingens sprøde klæder i dip
- Fisk fra de danske kuttere
- Frække rødder i glas



SIXTUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

COCKTAILBAR PÅ SINATUR HOTEL SIXTUS

COCKTAIL COMPANY ER DANMARKS FØRENDE LEVERANDØR AF COCKTAILOPLEVELSER & I SAMARBEJDE MED SIXTUS SØRGER VI FOR, AT BAREN ER GENNEMFØRT.

VI LEVERER ALT, DER SKAL TIL, FOR AT I FÅR DEN BEDSTE OPLEVELSE - LIGE MEGET, HVAD I SØGER! VI HAR EN STOR STAB AF PROFESSIONELLE BARTENDERE TILKNYTTET, OG VI SØRGER FOR, AT JERES ARRANGEMENT BLIVER PERFEKT.

MED EN STOR ERFARING INDENFOR BARBRANCHEN HAR VI KOMPETENCERNE TIL AT OMDANNE JERES DRØMMEFEST TIL VIRKELIGHED

ØKOLOGI & BÆREDYGTIGHED

HOS COCKTAIL COMPANY STRÆBER VI EFTER AT LEVERE BARLØSNINGER MED ØKOLOGISKE SAMT BÆREDYGTIGE TILTAG.

MED SÆSONBETONEDE RÅVARER OG OMTANKE LEVERER VI, I SAMARBEJDEMED SINATUR, EN LØSNING MED GRØNNE AMBITIONER FOR MILJØET.

VI ANVENDER ØKOLOGISK FRISKPRESEST CITRONJUICE I ALLE VORES COCKTAILS SAMT ØKOLOGISKE ÆGGEHIVDER.

VORES SUGERØR ER BIONEDBRYDELIGE OG ISTERNINGERNE LEVERES I GENANVENDELIGE FLAMINGOTØNDER.

VI ARBEJDER FORELØBIGT PÅ FLERE TILTAG, SOM KAN FREMME ØKOLOGI & BÆREDYGTIGHED I VORES LØSNINGER.

3 TIMERS FAVORITMENU
285,- INKL. MOMS PR. PERSON
Pris er ved min. bestilling på 35 pax

EKSTRA TIMES FRI BAR
82,5,- INKL. MOMS PR. PERSON
Der betales altid for det fulde antal personer

GRAFFITICOCKTAILS
150,- INKL. MOMS PR. PERSON
Få jeres personlige logo eller billede printet på en cocktail

FAVORITMENU

Menuen indeholder også Alm. Drinks

MOJITO (LYS ROM, LIMEBÅDE, RØRSUKKER, MYNTE & GINGER ALE)

DARK 'N' STORMY (MØRK ROM, LIMEJUICE, SUKKERLAGE, ANGOSTURA BITTER & GINGER BEER)

WHITE RUSSIAN (VODKA, KAHLÚA & MÆLK)

CUCUMBER COLLINS (GIN, AGURK, CITRONJUICE, SUKKERLAGE & GINGER BEER)

RHUBARB FIZZ (GIN, RABARBER-VANILIESIRUP, ÆGGEHVIDER & CITRONJUICE)

VANILLA PASSION (VODKA, PASSIONFRUGTSJUICE, LIMEJUICE, VANILJESIRUP & DANSKVAND)

BRAMBLE (GIN, BROMBÆRSIRUP, SUKKERLAGE, LIMEJUICE & DANSKVAND)

TOKYO TEA (VODKA, SAKE, MATCHA, LIMEJUICE, KÆRLIGHEDSFRUGT & SUKKERLAGE.

Alkoholfri Cocktails serveres ved forespørgsel i baren