



Selskaber



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 smukke omgivelser... NATURLIGVIS.

Den fynske natur er det bærende element for fester på Sixtus. For uanset om I vælger at holde festen i første parket til sundets brusende vand eller bag de fortryllende panoramavinduer i lyse selskabslokaler, så vil I være omgivet af omegnens naturlige magi.

Både hotellets små, intime rum samt de store sale har alle kig til enten skov eller sund.

Uanset hvad I fejrer, vil I altid have et smukt, naturligt bagtæppe, som vil give festen et ganske særligt skær.

Kontakt os for en uforpligtende samtale/rundvisning på tlf. 64411999 eller mail sixtus@sinatur.dk

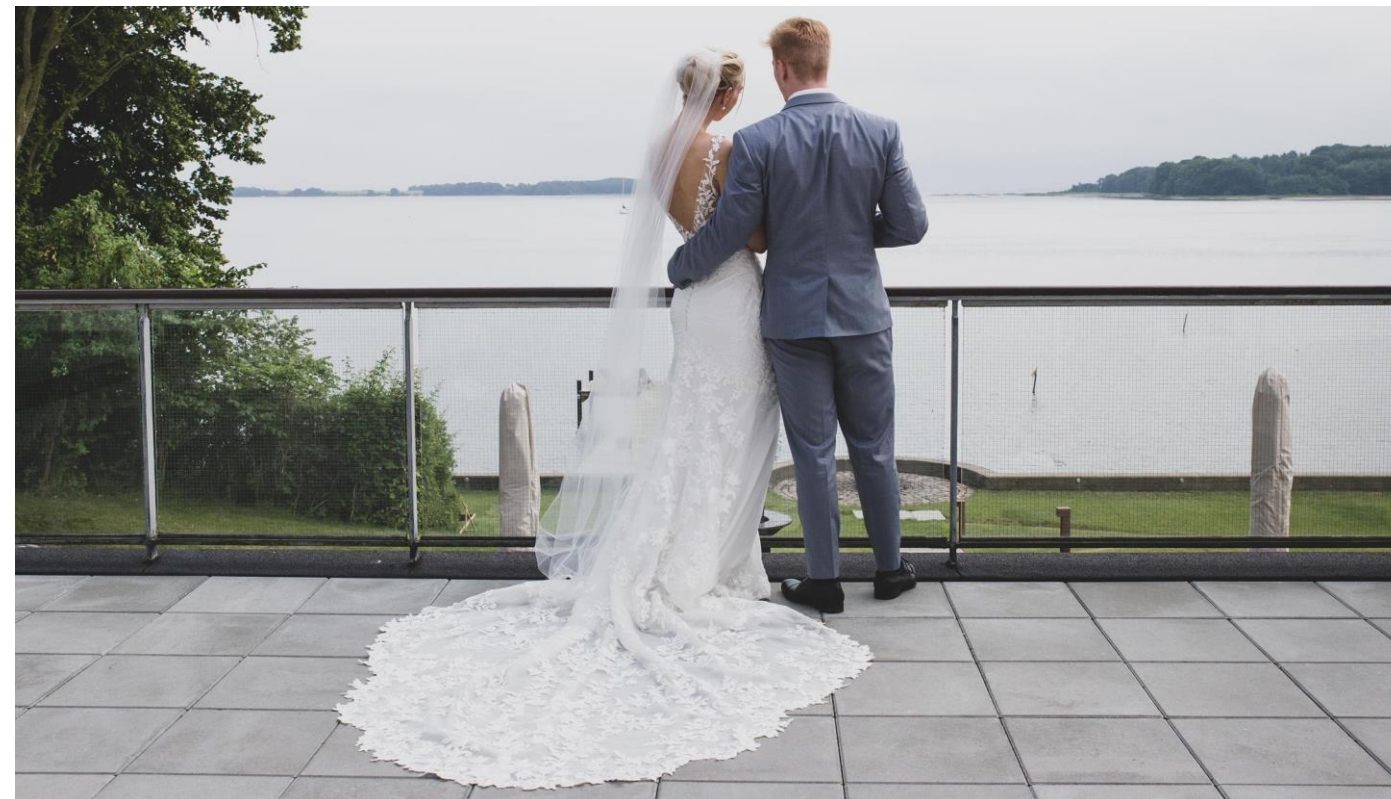


Bryllup ved vandet

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 klar 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 er vi gerne behjælpelige med ideer og eksekvering ...NATURLIGVIS



Bryllupsreception

Bryllupskage/kagetapas med kaffe/the Kr. 140.-
Kage fra Kring Chokolade

Salte snacks Kr. 115.-
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

Vielse i haven

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

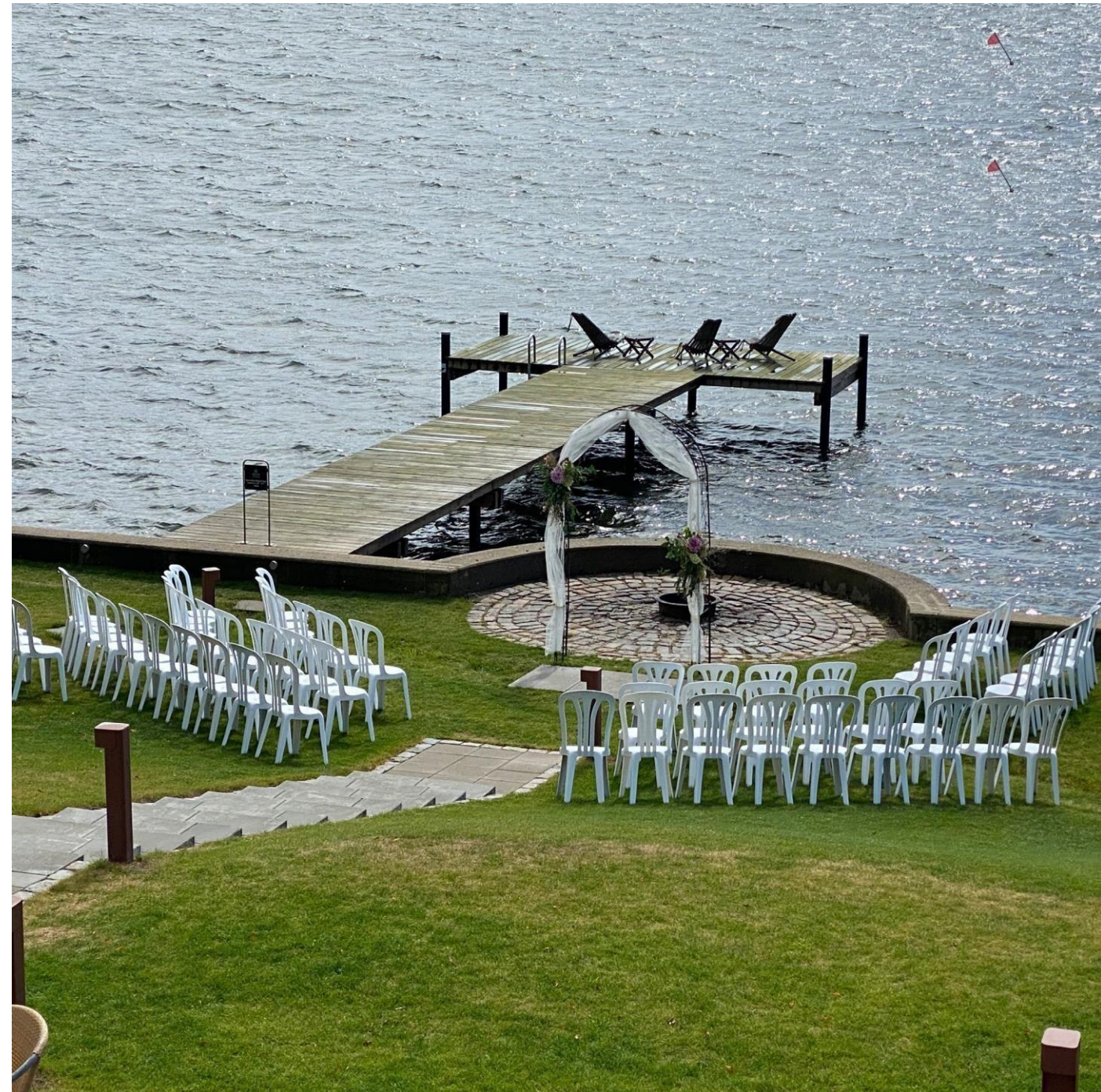
Højtideligheden inkluderer:
Hvid løber, vielsesport og knælebænk

Pris Kr. 2500.-

Stoleleje pr. stol Kr. 35.-
Minimum 35 stole

Akustisk musik aftales på forhånd med hotellet.

Vi tager forbehold for prisjustering.



Receptioner

Stående taffel med tapasanrettede lækkerier

Ønsker I at samles i flotte og afslappede omgivelser,
skaber vi rammerne for jer.
Vi tilbyder kuvertanrettede specialiteter,
bobler eller hvad I ønsker.

Pris pr. person Kr. 275, -

*Prisen gælder ved minimum 20 personer.
Varighed 2 timer.
Vi tager forbehold for prisjustering.*



Brunch

Røræg af hønseæg med saltet bacon
Slagterens brunchpølser med dypelse
Lun leverpostej med stegte svampe og sylterier
Dagens svømmer med grøn salat
Pålæg i flere varianter med urter
Grøntsagstærte med lækkerier fra urtehaven
Salat med sprødt og blødt
Oste fra de danske mejerier med nødder og kompot
Rygeostsalat
Yoghurt med hjemmelavet müsli
Marmelader på årstidens bær
Sixtus´ Nutella
Kærnet smør

Friskbagte boller
Rugbrød

Hjemmebagt kage til den søde tand
Pandekager med flormelis og sirup

Filterkaffe og udvalg af te
Most af fynske æbler

Pris pr. person Kr. 445.-

Prisen gælder ved minimum 30 personer, søndag minimum 50 personer.

Børn under 12 år halv pris.

Varighed 3 timer, senest start er kl. 11.00. Derudover påregnes Kr. 3500.- pr. påbegyndt time.

Vi tager forbehold for prisjustering



Birkefesten

Fest i eget lokale

Velkomstdrink
3-rettes festmenu
Kaffe med sødt
Drikkevarer efter forbrug
Blomster, lys og isvand

Pris per. person Kr. 785.-

Prisen gælder ved minimum 20 personer, søndag minimum 40 personer

Børn under 12 år halv pris

Varighed 5 timer, derudover påregnes Kr. 3500.- pr. påbegyndt time

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. 1375.-

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

Syltede selleri, svampe bouillon og stegte svampe på brioche.

Rødbede tatar, vesterhavssost, sennepscreme,
saltede hasselnødder og friterede kapers.

Kålrabi, rehydreret grønkål, hvid svømmer og fiskefumé.

Hovedretter

Savojkålpakke fyldt med svampe, braiseret gris,
honning bagte skalotteløg og luftig ramsløgssauce.

Glaserede rosenkål, sprøde skorzonerrødder,
stegt hvid fangst fra havet og havgus sauce.

Pocherede porrer, glad kylling, røget pastinakcreme,
pastinakchips og kyllingesauce.

(Der serveres kartofler til alle hovedretter)

Desserter

Jordskokkegrenache, karamelliseret jordskokkeis, øl kiks,
hasselnøddekage og sabayonne med hvid the.

Sprød butterdej med æblekompot, chips, karamel og sorbet.

Gemte solbær, vaniljeparfait, mørk chokolade og kys fra kokken.

Ændring i menu kan ske mod tillæg

April– Maj– Juni

Forretter

Saltet fisk, fermenterede grønne tomater, hasselnødder,
marinerede agurker og consommé.

Stenbiderrogn, cremefraiche på urtevaffel med tørrede fennikel.

Grillede asparges, syrlig mayonnaise, håndpillede rejer
og kefir sauce skilt med urteolie.

Hovedretter

Stegt fangst fra havet, asparges, syltet glaskål, grillet spidskål og luftig ramsløg.

Sprød tærte fyldt med kompot, vilde urter med grillede rødder,
krogmodnet gris og sauce.

Ingrid ærter, forårets grønt, braiseret lam og demi glace med æblegastrik.

(Der serveres kartofler til alle hovedretter)

Desserter

Mælkeparfait, syltede rabarber, rabarber consommé,
brændt hvid chokolade og skovmærke olie.

Havtorncreme i sprød mørdej med marengs og vaniljeis.

Panna cotta på koldskål, stikkelsbær, kammerjunker og stikkelsbærsorbet.

Ændring i menu kan ske mod tillæg

Juli – August – September

Forretter

Bygotto med stegte kantareller, fermenterede ramsløg, røgede svampe, fløde og syltede græskar

Karamelliseret blomkål, kammusling ceviche, marineret agurk og fermenteret agurk.

Koldrøget svømmer, saltet agurk, intens æblegastrik, puffede hvedekerner og syltede sennepsfrø.

Hovedretter

Grillede forårsløg, sauterede nye majs, grillede kantareller, glaseret gris, urtecrumble og løvstikkesauce.

Hvid svømmer på brioche, bagte græskar, stegte Karl Johan og hyldeblomst beurre blanc.

Friske brombær, farseret kylling, pærechutney, grillet pastinak og demi glace.

(Der serveres kartofler til alle hovedretter)

Desserter

Blåbær consommé, skyr is, nøddekage og friske blåbær.

Hindbær sorbet, grillede hindbær, ristet havre, mazarin og sabayonne.

Jordbær, jordbærsorbet med kørvelkage og havesyre granité.

Ændring i menu kan ske mod tillæg

Oktober – November – December

Forretter

Saltbagt selleri, friskost med dild og purløg, confiteret blomme og kærnemælks beurre blanc.

Friterede jordskokker, mayonnaise, syltede perleløg og brunet smørsauce fyldt med kapers og nødder.

Dansk landskinke, sprød rug, hengemte asparges, urtesauce og granité.

Hovedretter

Bagt svømmer, hummerbisque, persillerødder, marinerede rosenkål og fiskefumé.

Karamelliserede løg, urteolie, karamelliserede jordskokker, grisekæber og sauce demi glace.

Græskar creme, pastinakchips, bagte græskar, confiteret kylling og morkelsauce.

(Der serveres kartofler til alle hovedretter)

Desserter

Hyldebær is, hyldebærsaft, mazarin og sprød honning.

Cremefraiche is, vanilje pocheret pære, chips, karamelliseret mørk chokolade og vanilje sabayonne.

Crunchy æblekage, syrnet yoghurt sauce, æblesorbet og æble chips.

Ændring i menu kan ske mod tillæg

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 og sørger for de skønneste rammer.

Forretter

Koldrøget laks, saltet agurk, puffede hvedekerner, æblegastrik og jordskokkechips.
Håndpillede rejer, tomat mayonnaise, sprød salat og grillet citron.
Skal med confiteret kylling, blanquet, pocherede grønne asparges og vilde urter.

Hovedretter

Stegt hvid fisk, blomkålscreme, syltet æble, sprød kål og jomfruhummerbisque.
Glad gris, barbecue, rodfrugter, sellericreme, syltede rødløg og rødvinssauce.
Farseret kylling, gemte bær, stegte svampe, rødder og kyllingesauce.
(Der serveres kartoffel og sauce til alle hovedretter)

Desserter

Hvid chokoladebrownie, rabarbersorbet, koldskålsauce og sprød rabarber
Mazarinkage, mousse på mælkechokolade, citronmarengs og skovbæris.
Tærte med æblekompot, sprød honning og vaniljeis.
Kaffe/the serveres sammen med dessert.

Blomster, lys og isvand.

Pris pr. person kr. 575.-

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*

Vi tager forbehold for prisjustering



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 og sørger for de skønneste rammer.

Forretter

Koldrøget laks, saltet agurk, puffede hvedekerner, æblegastrik og jordskokkechips.
Håndpillede rejer, tomat mayonnaise, sprød salat og grillet citron.
Skal med confiteret kylling, blanquet, pocherede grønne asparges og vilde urter

Hovedretter

Stegt hvid fisk, blomkålscreme, syltet æble, sprød kål og jomfruhummerbisque. Glad gris, barbecue, rodfrugter, sellericreme, syltede rødløg og rødvinssauce. Farseret kylling, gemte bær, stegte svampe, rødder og kyllingesauce.
(Der serveres kartoffel og sauce til alle hovedretter)

Desserter

Hvid chokoladebrownie, rabarbersorbet, koldskålsauce og sprød rabarber
Mazarinkage, mousse på mælkechokolade, citronmarengs og skovbæris
Tærte med æblekompot, sprød honning og vaniljeis
Kaffe/the serveres sammen med dessert.

Øl, vand og husets vine ad libitum.

Blomster, lys og isvand.

Pris pr. person kr. 800.-

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

Vi tager forbehold for prisjustering



Tilkøb

Opgradering til 4 eller 5 retters menu pr. ret Kr. 135.-

Minisandwich Kr. 115.-

Salte snacks Kr. 115.-

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. 145.- (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. 1000.- for 2 personer i dobbeltværelse, inkl. morgenbuffet.
Kr. 800.- for 1 person i enkeltværelse, inkl. morgenbuffet.
Ved bestilling af Egefesten tilbyder vi værtsparret 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



Teglgårdsvej 73 / 5500 Middelfart / Tlf. +45 64 41 19 99
sixtus@sinatur.dk / sinatur.dk