

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

På Sixtus giver vi jeres festhjerterum og danner de bedste rammer om dagen, i smukke omgivelser... NATURLIGVIS.

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

Både hotellet små, intime rum samt de store sale har alle kig til det skovvældende sund. Af den grund vil jeres livs fest altid have et smukt, naturligt bagtæppe, som vil sætte jeres kommende bryllup og festen i et ganske særligt skær.

Kontakt os for en uforpligtende
samtale/rundvisning på
tlf. 64 41 1999 eller mail sixtus@sinatur.dk

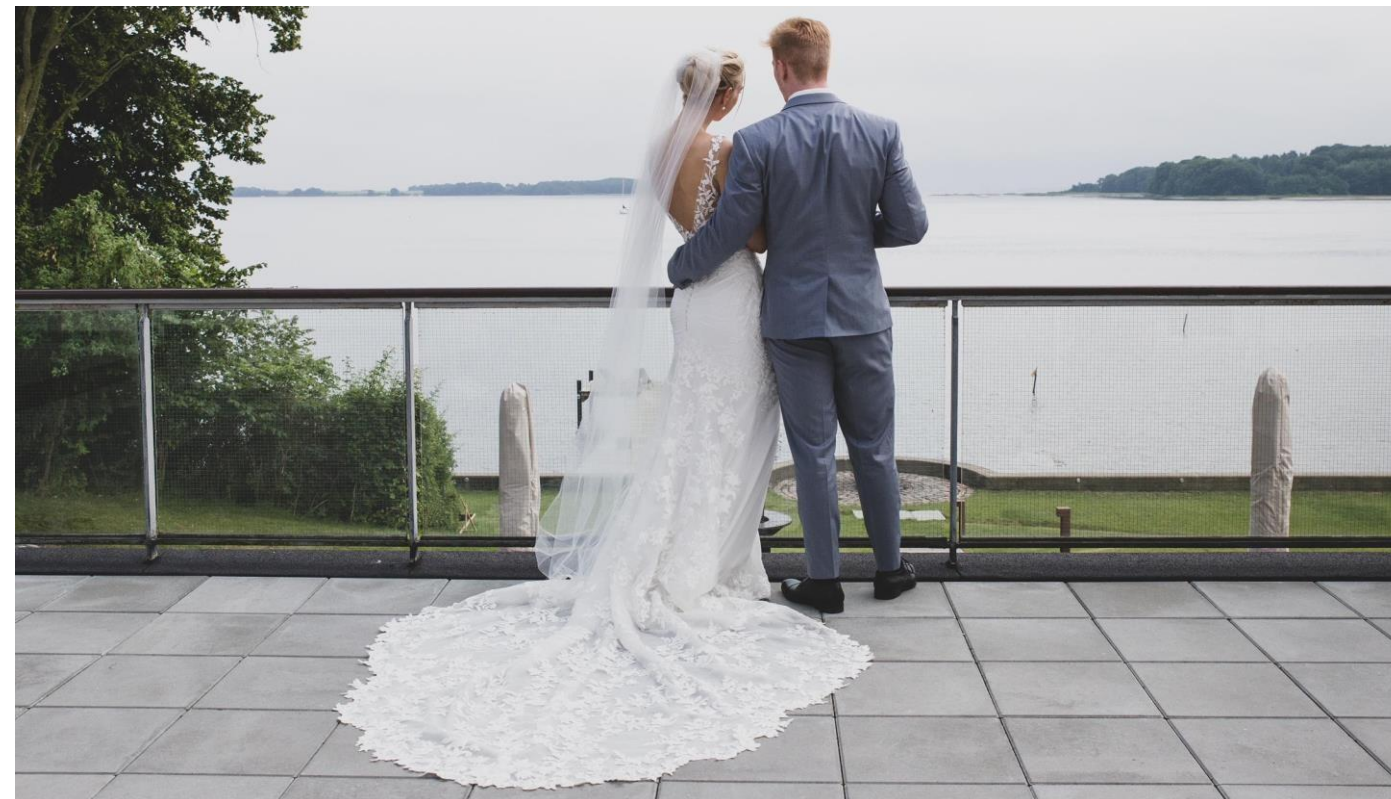


Bryllup ved vandet

På Sixtus sætter vi en ære i at gøre jeres drømme til virkelighed. Vores smukke, charmerende hotel, er som et 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 åretrondt en betagende udsigt udover Fænø Sund.

Har i særlige ønsker er vi behjælpelige med ideer og eksekvering... NATURLIGVIS.



Bryllupsreception

Bryllupskage/kagetapas med kaffe/the kr. 140.-

Kage fra Kring Chokolade

Saltesnacks kr. 115.-

Rugbrød med rygeost, Twistet butterdej, fisk fra de danske kuttere.

Minisandwich efter naturens humør kr. 115.-

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

Samlet pris pr. person kr. 505.-

Vielse i haven

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

Højtideligheden inkluderer:

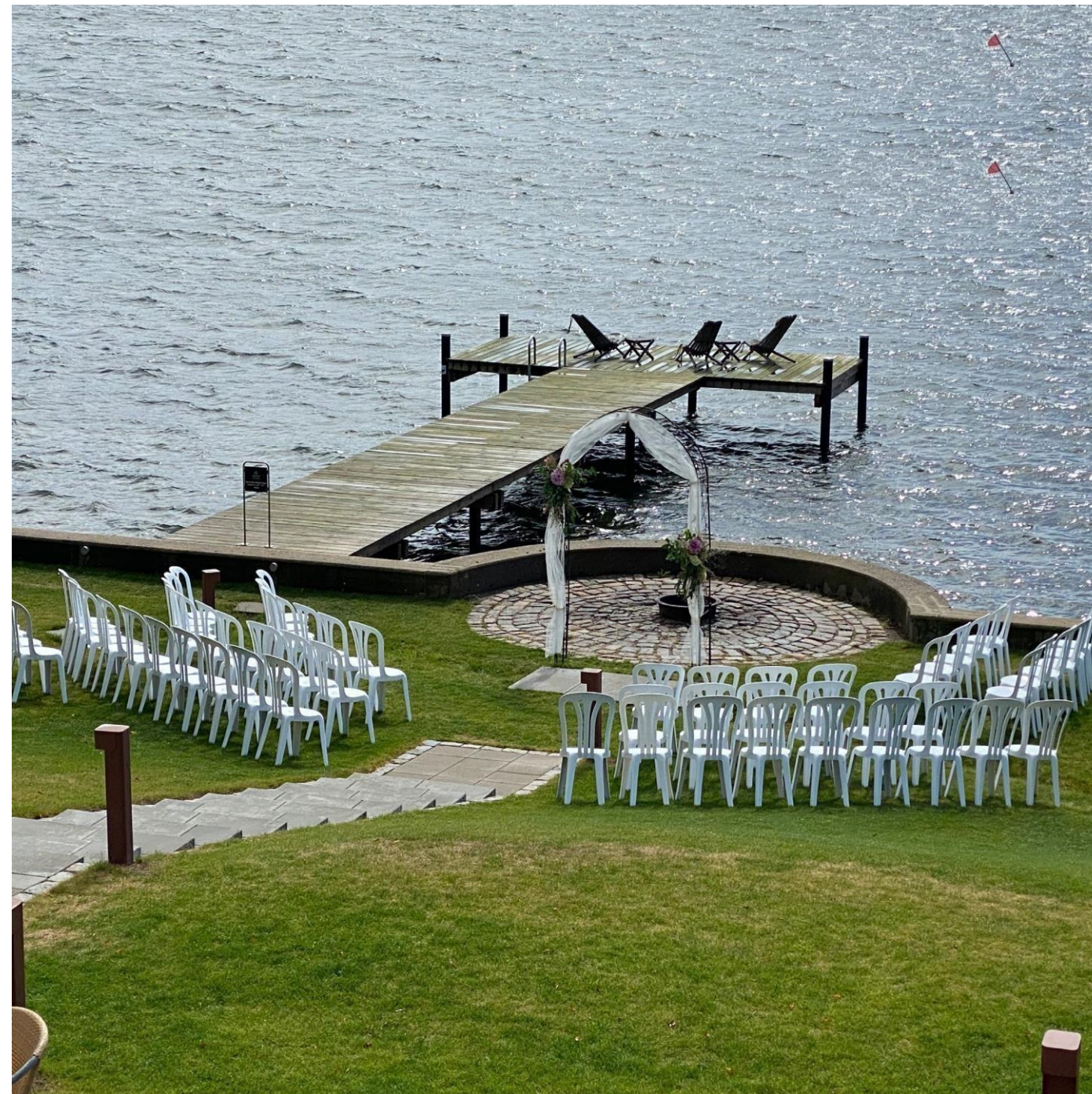
Hvidløber, vielsesport, knælebænk.

Pris kr. 2.500.-

Stoleleje pr. stol kr. 35.-

Minimum 35 stole

Akustisk musik aftales med hotellet.



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. 2500.- 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, vesterhavsost, 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.
Pochoerede 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 te.
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 kefirsauce 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 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, syrnnet yoghurt sauce, æblesorbet og æble chips.

Ændring i menu kan ske mod tillæg

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. 1000.-

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 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