

SELSKABER PÅ SIXTUS

FESTER MED HJERTERUM...
...NATURLIGVIS.



SIXTUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

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 i et ganske særligt skær.

Kontakt os for en uforpligtende samtale/rundvisning på
Tlf.: [+ 45 64411999](tel:+4564411999) eller e-mail: sixtus@sinatur.dk





BRYLLUP ... På Sixtus gør vi jeres bryllupsdrømme til virkelighed – et charmerende hotel ved vandet, perfekt til en romantisk fest.

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



SIXTUS

SINATUR HOTEL & KONFERENCE



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 og knælebænk.

Pris kr. 2.500, -

Stoleleje pr. stol kr. 35, -

Minimum 35 stole

Akustisk musik aftales med hotellet.



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.



SIXTUS

SINATUR HOTEL & KONFERENCE

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. 3.500, - pr. påbegyndt time

Vi tager forbehold for prisjustering



BIRKEFEST... Fest i eget lokale

Velkomstdrink

3-retters festmenu

Drikkevarer efter forbrug

Kaffe med sødt

Blomster, levende lys og isvand

Pris pr. person kr. 885, -

Prisen gælder ved minimum 20 personer

Søndag minimum 40 personer

Børn under 12 år halv pris

Varighed 5 timer

- derudover påregnes kr. 3.500, - pr. påbegyndt time

Vi tager forbehold for prisjustering



SIXTUS

SINATUR HOTEL & KONFERENCE

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.



• FORETTER •

Nye danske kartofler - rygeost skum - radiser
Grønne asparges - butterdej - confiteret kylling i blanquet
Jordkokkechips - 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 •

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.
Øl, vand og vine afregnes efter forbrug

Pris pr. person kr. 850.-

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

KONFIRMATION

Konfirmationen markerer overgangen til noget nyt.
En dag fuld af smil, taler og stjernestunder med dem,
man holder af. På Sixtus skaber vi en ramme,
hvor minderne får plads til at vokse.



• FORETTER •

Nye danske kartofler - rygeost skum - radiser
Grønne asparges - 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

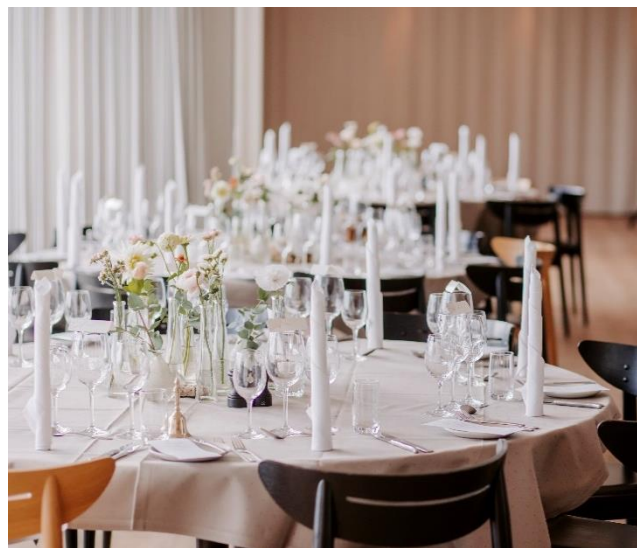
Kaffe/the serveres sammen med dessert.
Blomster, lys og isvand.
Øl, vand og vine ad libitum.

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



BRUNCH

Røræg af hønseæg med saltet bacon
Slagterens brunchpølser med dyppelse
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



SIXTUS

SINATUR HOTEL & KONFERENCE



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. 3.500.- pr. påbegyndt time.

Vi tager forbehold for prisjustering

RECEPTIONER

Stående taffel med tapasanrettede lækkerier.
Samling i flotte og afslappede omgivelser.
Kuvertanrettede specialiteter, bobler eller hvad ønskes.

Pris pr. person kr. 275, -

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



SIXTUS

SINATUR HOTEL & KONFERENCE

VINTER FORÅR SOMMER EFTERÅR

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



SIXTUS

SINATUR HOTEL & KONFERENCE

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 - kirsebørsorbet

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 – høst

Høbagt selleri – ristede hasselnødder – hyldeblomst beurre blanc

Hummerbisque – Hokkaido – sprød hvede

• HOVEDRETTER •

Græskar – grillet vildt – fyldt rødvinssauce

Flower sprouts – hvid fisk – tomat beurre blanc

Confiterede knoldselleri – 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 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



SIXTUS

SINATUR HOTEL & KONFERENCE

HUSKELISTE

Vi har lavet en lille huskeliste, der kan hjælpe jer med at huske de vigtigste ting til jeres kommende fest.



- ☐ Kirke/Vielse reserveres
 - ☐ Reception aftales og reserveres
 - ☐ Bryllupskage bestilles
 - ☐ DJ bookes (hos Sixtus)
 - ☐ Bestil værelser til jer og jeres gæster
 - ☐ Send invitationer ud
 - ☐ Skriv en ønskeliste og send til gæster
 - ☐ Aftal arrangements indhold og forløb
(Sixtus inviterer til samtale i god tid før arrangementet)
- Herunder:
- ☐ Forventet deltagerantal
 - ☐ Velkomstdrink
 - ☐ Valg af menu
 - ☐ Udvalg af Vine og øvrige drikkevarer
 - ☐ Bar
 - ☐ Natmad
 - ☐ Eventuelt underholdning
 - ☐ Bordopstilling og borddækning
 - ☐ Ønskede farver på servietter og duge
 - ☐ Blomsterdekorationer
- ☐ Lav 1 stk. bordplan
Lav 1 stk. bordplan med særlige kost og nøglepersoner
 - ☐ Lav bordkort
 - ☐ Aflever bordplan + bordkort til Sixtus
 - ☐ Send et takkekort til alle dem, I har fået gaver af.

KONTAKT OS

- Vi giver en kop kaffe til en uforpligtende snak

Teglgårdsvej 73, 5500 Middelfart | Tlf. + 45 64411999 | Sixtus@Sinatur.dk | www.Sinatur.dk/Sixtus



SIXTUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE