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 eller e-mail: sixtus@sinatur.d
Vi tager forbehold for prisjustering.

SIXTUS
SINATUR HOTEL & KONFERENCE







BIRKEFEST... Fest i eget lokale

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

Pris pr. person kr. 900, -

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 prisjusteringer



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. 1.550, -

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 prisjusteringer








SINATUR
HOTEL & KONFERENCE





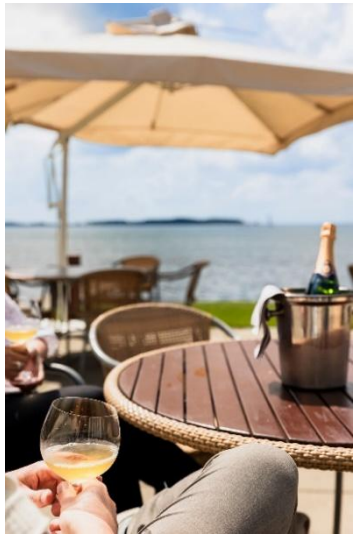


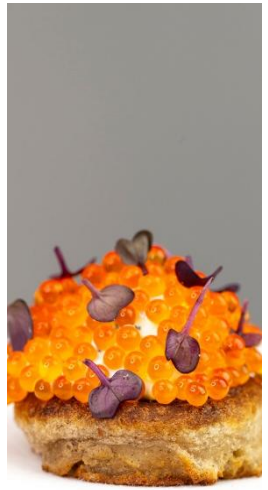












BRUNCH

Røræg af hønseæg med saltet bacon
Slagterens brunchpølser med dyppelse
Lun leverpostej med stegte svampe og sylterier
Dagens svømmer med grøn salat
Nordisk charcuteri 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
Hasselnøddecreme
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. 325, -

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









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 ·

Svampe consommé – Tempeh – Brioche

Fransk kartoffel – Fiskemandens fangst – Porrekompot

Carpaccio af gule beder – Friskost – Ramsløgskapers

· HOVEDRETTER ·

Alle hovedretter kan tilbydes som vegetarisk

Østershatte – Grisekæber – Nødde dukkah

Skorzonerrødder – Fisk på crouton – Ørredrogn

Jordskokker – Glad kylling – Selleri

(Der serveres kartofler til alle hovedretter)

· DESSERTER ·

Crème brûlée – Danske æbler – Skovbær

Mazarinkage – Lakrids ganache – Sablé

Kvæde kompot – Karamel – Friskost is

Ændring i menu kan ske mod tillæg

APRIL–MAJ–JUNI

· FORRETTER ·

Hvide asparges – Håndpillede rejer – Røget Hollandaise

Danske kartofler – Løvstikke – Havgus

Hyldeblomstcreme – Ceviche – Mandler

· HOVEDRETTER ·

Alle hovedretter kan tilbydes som vegetarisk

Jordskokker – Glad gris – Sommerkål

Grøntsagsflan – Farseret kylling – Springløg

Spæde gulerødder – Dagens fangst – Hyldeblomst

(Der serveres kartofler til alle hovedretter)

· DESSERTER ·

Rabarbersorbet – Butterdej – Skovmærke

Creme fraiche is – Lemon curd – Karamel

Bærkage – Koldskålsis – Digestive

Ændring i menu kan ske mod tillæg

SIXTUS
SINATUR HOTEL & KONFERENCE

JULI–AUGUST–SEPTEMBER

· · FORRETTER ·

Nordisk kartoffelsalat – Tempeh – Tyttebær

Salsa – Kammuslingtatar – Friskost

Surdej – Håndpillede rejer – Peberrod

· HOVEDRETTER ·

Alle hovedretter kan tilbydes som vegetarisk

Coeur de boeuf – Tomahawk af gris – Rygeost

Bælgærter – Hvid fisk – Spæde grøntsager

Morkel – Glad Kylling – Chimichurri

(Der serveres kartofler til alle hovedretter)

· DESSERTER ·

Jordbærsorbet – Hvid chokolade – Crème anglaise

Rabarber – Hyldeblomst mousse – Kardemomme

Koldskål – Marengs - Sablé

Ændring i menu kan ske mod tillæg

OKTOBER–NOVEMBER–DECEMBER

· FORRETTER ·

Vol au vent – Stuvede svampe – Syltede perleløg

Skorzonerrødder – Dagens fangst – Hummerbisque

Rødbede carpaccio – Urtesalat – Rygeostcreme

· HOVEDRETTER ·

Alle hovedretter kan tilbydes som vegetarisk

Glaseret rødbede – Dådyr – Brændte løg

Hokkaido græskar – Hvid fisk – Hasselnødder

Kål – Glad gris – Syltede tyttebær

(Der serveres kartofler til alle hovedretter)

· DESSERTER ·

Crepes – Citroncreme – Vaniljeis

Mazarinkage – Luftig karamel – Skovbær sorbet

Æblekompot – Chokolade ganache – Yoghurtis

Ændring i menu kan ske mod tillæg

SIXTUS
SIXTUS SENIOR HOTEL & KONFERENCE

TILKØB

Opgradering til 4- eller 5-retters menu pr. ret Kr. 145,-

Minisandwich Kr. 125,-

Salte snacks Kr. 145,-

Fri cocktail bar, 8 cocktails Kr. 400,- (3 timer)

Barbord - spiritus efter aftale, isterninger, lime, citron

Afregnes efter forbrug/flaske

Drinksbowle med hane – fra Kr. 1250,- Avec Kr. 65,-

Natmad Kr. 155,- (inkl. i Egefesten)
Årstidens suppe med sprødt og blødt
Hotdogs a la Sixtus
Danske specialiteter med hjemmebagt brød og sylt
Burger med pulled pork og cremede rødder.

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

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