

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 Fænøsund.

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



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 - kirsebærsorbet

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 ramløg 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