



SIXTUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

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 på hotellets terrasse, 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. 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 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 udover Fænø Sund.

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



Bryllupsreception

Bryllupskage /kage tapas med kaffe/the kr. 135.-
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, 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:
Hvid løber, vielses port, knæle bænk.

Pris kr. 2.500.-

Stoleleje pr. stol kr. 35.-

Akustisk musik aftales med hotellet.



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.*



Brunch

Røræg af hønseæg med saltet bacon
Slagterens brunchpølser med dyppelse
Lun leverpostej med stegte svampe og sylterier

Dagens røget svømmer med grønne blade
Pålæg i flere varianter med urter
Grøntsagstærte med lækkerier fra markerne
Salat med sprødt og blødt

Oste fra de danske mejerier med nødder og kompot
Rygeost på sødmælk
Yoghurt med ristet frø i honning fra bierne

Marmelader på årstidens bær
Chokoladecreme
Kærnet smør

Friskbagte boller

Surdejsrugbrød fyldt med kerner

Hjemmelavet brunsviger med ekstra snask
Pandekager med flormelis og sirup

Filterkaffe og udvalg af te
Most med fynske æbler

Pris pr. person kr. 365.-

Prisen gælder ved minimum 20 personer, søndag minimum 25 personer.

Børn under 12 år halv pris.

Varighed 3 timer, senest start er kl. 11.00. Derudover påregnes kr. 2.500.- pr. påbegyndt time.



Birkefesten

Fest i eget lokale

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

Pris pr. person kr. 685.-

Prisen gælder ved minimum 20 personer, søndag minimum 25 personer.

Børn under 12 år halv pris.

Varighed 5 timer, derudover påregnes kr. 2.500.- pr. påbegyndt time.



Egefesten

Fest i eget lokale

Velkomstdrink
3 retters festmenu
Øl, vand og vine ad libitum, 8 timer
Kaffe med sødt
Natmad
Blomster, lys og isvand

Pris pr . person kr. 1.275.-

Prisen gælder ved minimum 20 personer, søndag minimum 25 personer.

Børn under 12 år halv pris.

Varighed 8 timer, derudover påregnes kr. 2.500.- pr. påbegyndt time.



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

Stegt kammusling med jordkokkesauce, karamelliserede og syltede jordkokker
Marineret tyttebær med gemte asparges, fermenterede hvidløg og fynsk skinke
Saltbagt selleri, friskostcreme med dild og radise crudité samt syrnet yoghurt

Hovedretter

Pastinak med syltede rødløg og langtidsstegt gris
Grillet gulerod, puffet kartoffel og glad kylling
Sauteret grønkål, syltede æbler og bagt svømmer
(Der serveres kartoffel og sauce til alle hovedretter)

Desserter

Mazarintærte med solbær is og bagt hvid chokolade
Havtorn curd i sprød mørdej med marengs og vaniljeis
Krystalliseret mørk chokolade, sabayonne på hvid te og kaffe,
chokoladesorbet og karmelsten

Ændring i menu kan ske mod tillæg

April – Maj – Juni

Forretter

Marmorerede fisk med mayonnaise og blomster
Blomkålspure på stok, syltet blomkål og brunet smør med hasselnødder
Asparges med røgede rejer og luftig sauce
(forbehold for sæsonens danske asparges)

Hovedretter

Confiterede og grillede beder med bagt fisk
Forårsløg, løgkompot, skaller og stegt lam
Glaserede rødder med radiser og krogmodnet gris
(Der serveres kartoffel og sauce til alle hovedretter)

Desserter

Sprød mørdej med forårets rabarber, hvid chokolade og rabarber sorbet
Hyldeblomstsorbet, jordbær, consommé og chokolade
Variation af hybenrose med mousse

Ændring i menu kan ske mod tillæg

Juli – August – September

Forretter

Fladfisk på bund af sprød rasp og sommerens urter
Ærter med beurre blanc, agurk og hyldeblomst
Radicchio med æggeblomme og røget makrel

Hovedretter

Majs, popcorn, stegte svampe og velfærds kylling
Sommerens kål med frække rødder og rullet gris i urter
Fermenteret asparges med ærter og bagt svømmer
(Der serveres kartoffel og sauce til alle hovedretter)

Desserter

Friske jordbær med sprød marengs og creme
Hindbær i sød og sur smag med sprød kage Koldskål
i nye klæder med is og kammerjunker

Ændring i menu kan ske mod tillæg

Oktober – November – December

Forretter

Svampe consommé, kompot, syltet selleri samt stegt brioche i trøffel
Smørpocheret glaskål med bakskuld og ostesauce
Confiteret æggeblomme, rejer, ørredrogn, chips og kefir

Hovedretter

Rødbede med marinerede solbær og rosa andebryst
Bagt græskar, honning, tranebær og skindstegt torsk
Ristet kål, confiteret persillerod og grisebasse
(Der serveres kartoffel og sauce til alle hovedretter)

Desserter

Æbletærte med chips og æblesorbet Mørdej
med citroncreme, brændt marengs og is
Danske oste med lækkerier fra syltekrukken og hjemmelavet knækbrød

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, stemning og sørger for de skønneste rammer.

Forretter

Sixtus hjemmerøget laks med symfoni af agurk og forårets første radiser Hr.

Nielsen skinke med urtecreme og sprødt og urter

Blomkål på stok, syltet blomkål og brunet smør med hasselnødder

Tarteletter med høns i asparges og syltede rødløg

Hovedretter

Forårsløg, løgkompot, skaller og gris rullet i krydderurter

Majs, popcorn, stegte svampe og glad kylling

Grillede frække rødder med asparges og stegt torsk

(Der serveres kartoffel og sauce til alle hovedretter)

Desserter

Forårets første rabarber i tærte med sorbet og hvid chokolade ganash

Brownie med vaniljeparfait og ristede nødder

Koldskål i nye klæder med is og kammerjunker

Kaffe/the serveres sammen med dessert.

Blomster, lys og isvand.

Øl, vand og vine afregnes efter forbrug.

Pris pr. person kr. 575.-

Prisen gælder ved minimum 20 personer.

Børn under 12 år halv pris.

Varighed 6 timer, derudover påregnes kr. 2500.- pr. påbegyndt time.



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, stemning og sørger for de skønneste rammer.

Forretter

Sixtus hjemmerøget laks med symfoni af agurk og forårets første radiser Hr.
Nielsen skinke med urtecreme og sprødt og urter
Blomkål på stok, syltet blomkål og brunet smør med hasselnødder
Tarteletter med høns i asparges og syltede rødløg

Hovedretter

Forårsløg, løgkompot, skaller og gris rullet i krydderurter
Majs, popcorn, stegte svampe og glad kylling
Grillede frække rødder med asparges og stegt torsk
(Der serveres kartoffel og sauce til alle hovedretter)

Desserter

Forårets første rabarber i tærte med sorbet og hvid chokolade ganash
Brownie med vaniljeparfait og ristede nødder
Koldskål i nye klæder med is og kammerjunker

Øl, vand og vine ad libitum.
Kaffe/the serveres sammen med dessert.
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. 2500.- pr. påbegyndt time.*



Tilkøb

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

Minisandwich kr. 115.-

Salte snack kr. 115.-

Fri cocktail bar, 8 cocktails kr. 300.-
(3 timer)

Barbord , spiritus efter aftale, isterninger, lime, citron.
Afregnes efter forbrug

Drinksbowle med hane fra kr. 1000.-

Avec kr. 65.-

Natmad kr. 125.-

Årstidens suppe

Danske specialiteter med hjemmebagt brød Byg
selv hotdog

Grøntsagstærte med skinke og salat



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

Når man bestiller Egefesten på Sixtus tilbyder vi værtsparret en gratis overnatning på
festdagen.

Vores lokaler

Restaurant/Fænøsund 100 personer

Restaurant 60 personer

Fænøsund 40 personer

Lillebælt 60 personer

Føns/Lænke 32 personer

Ellebæk 12 personer



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