

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

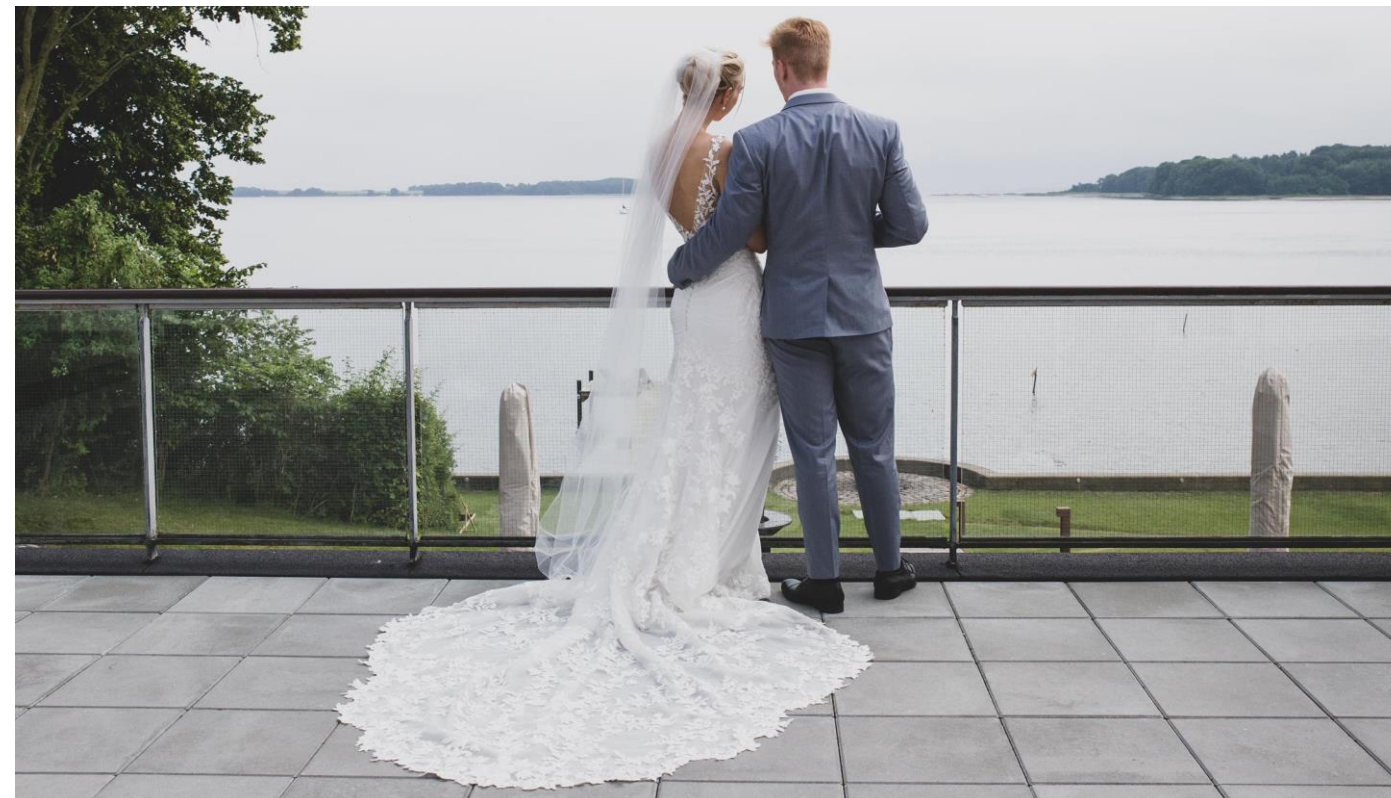


Bryllup ved vandet

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 Fænøsund.

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, vielsesnort, knæle bænke

Pris kr. 2.500.-

Stoleleje pr. stol kr. 35.-

Akustisk musik aftales med hotellet.



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

Pris pr . person kr. 1.275.-

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

Børn under 12 år halv pris.

Variation 8 timer. derudover påregnes kr. 2.500.- pr. påbeholdt 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 jordskokkesauce, karamelliserede og syltede jordskokker
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 æme
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

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.-

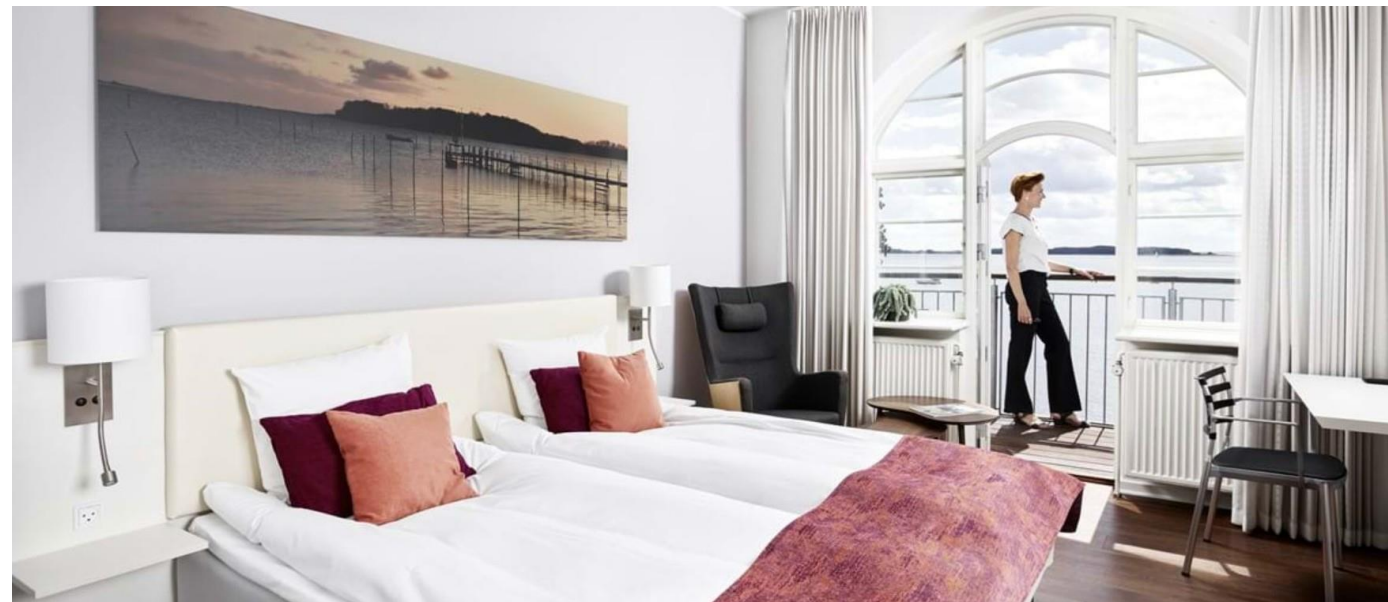
Natmad kr. 125.-

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