Selskabskort 2020

På Sixtus giver vi din fest hjerterum, og byder dig og dine gæster velkommen i smukke omgivelser, tæt på vandet og med stor fokus på stemning og atmosfære. Vores restaurant og lokaler danner perfekte rammer for glædelige stunder, som sent vil glemmes.

Menuen til din fest sammensættes med stor omhu, og alt tilberedes fra bunden. Vi finder råvarer og inspiration i naturen, og vi bestræber os på så vidt muligt at købe lokalt og økologisk. Hvad enten du vælger en middag eller en buffet, så får du en udsøgt smagsoplevelse, som både du og dine gæster vil huske.

SIXTUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Sixtus Sinatur Hotel & Konference / Teglgårdsvej 73 / 5500 Middelfart
T. +45 6441 1999 / sixtus@sinatur.dk / sinatur.dk

Selskabelig Sixtus

8-timers Festarrangement inkl. drikkevarer

60-90% økologi

Velkomstdrink

3-retters festmiddag eller buffet

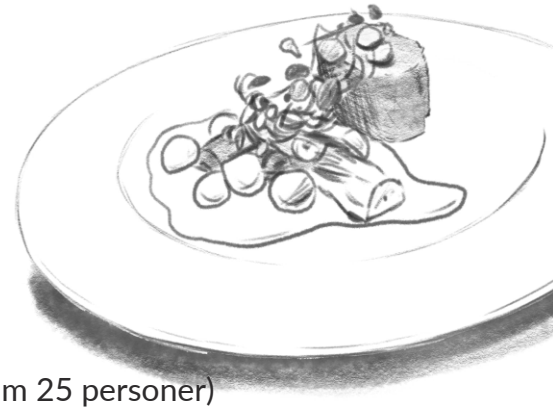
Øl, vand og husets vine ad libitum

Kaffe med sødt

Fri bar med øl, vand og huset vin

Natmad

Blomster, levende lys og isvand



Aftenarrangement kr. 1.125,- pr. person

Prisen er gældende ved minimum 20 personer. (Søndag minimum 25 personer)
Efter kl. 02.00 eller udover 8 timer beregnes et serveringstillæg på kr. 1500,00 pr. påbegyndt time.

SIXTUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Selektiv Sixtus

5 timers Festarrangement ekskl. drikkevarer

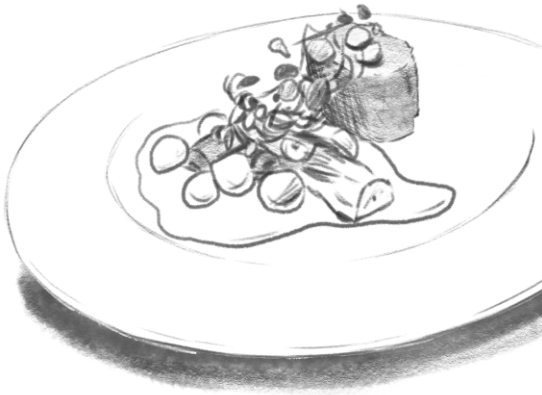
60-90% økologi

Velkomstdrink

3-retters festmenu eller buffet

Kaffe med sødt

Blomster, levende lys og isvand



Festarrangement kr. 585,- pr. person

Priserne er gældende ved minimum 20 personer. Søndag minimum 25 personer.
Ved arrangement ud over 5 timer beregnes et serveringstillæg på
kr. 1.500,- pr. påbegyndt time.

SIXTUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Januar-Marts

Forretter

- Stegt torsk med luftig sauce på brunet smør og sæsonens urter
- Fynsk skinke af bedste kvalitet med mayo på svampe og marineret glaskål
- Cremet jordskokkesuppe med stegt kammusling og timianolie

Hovedretter

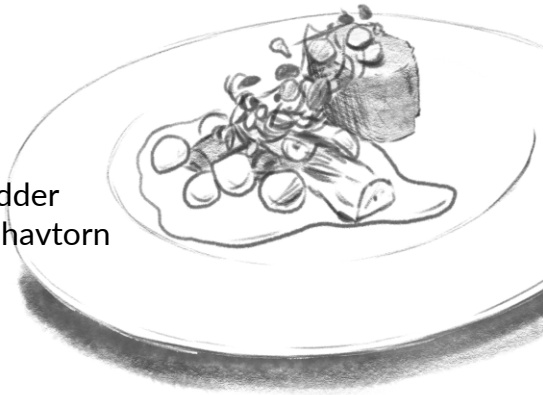
- Frisk fisk fra det danske farvand
- Kylling fra Hopballe Mølle
- Den gode kalv fra Grambogård
- Økologisk fjerkræ fra Gothenborg ved Them
- Ungkvæg fra Kildegården ved Mariagerfjord
- Sydfynsk lam fra Hesselager
- Økologisk okse fra Friland

NB: Vi gør venligst opmærksom på, at såfremt der ønskes specielle udskæringer vil der forekomme et mindre tillæg.

Som tilbehør til din hovedret sætter vores køkkenchef altid en ære i at benytte sæsonens bedste råvarer, samt at servere en velsmagende sauce til retten.

Desserter

- Mazarinbund med solbærmousse og is på fennikel
- De sidste danske æbler hertil cremet is lavet på hasselnødder
- Kraftig chokoladekage, med luftig chokolade ganache og havtorn



Skulle der blandt jeres gæster være vegetarer, diabetikere eller allergikere, kan køkkenet sammensætte en speciel menu.

SIXTUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

April-Juni

Forretter

- Koldrøget laks fra vores rygeovn med dildmayo og friske danske agurker
- Kyllingeterrine med porreaske, æble og sprødt
- Danske asparges fra Thorup Bakkegård med rejer fra Rømø og sauce hollandaise
  (Forbehold for sæsonstart for danske asparges)

Hovedretter

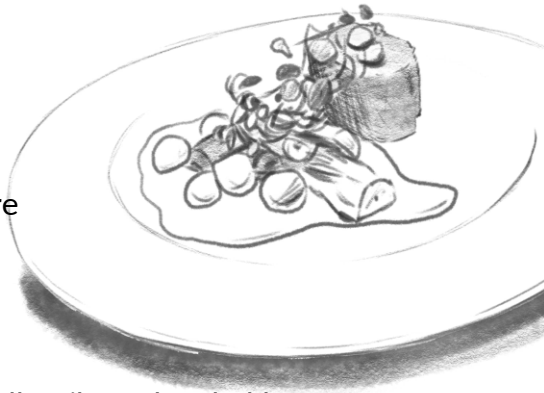
- Frisk fisk fra det danske farvand
- Kylling fra Hopballe Mølle
- Den gode kalv fra Grambogård
- Økologisk fjerkræ fra Gothenborg ved Them
- Ungkvæg fra Kildegården ved Mariagerfjord
- Sydfynsk lam fra Hesselager
- Økologisk okse fra Friland

NB: Vi gør venligst opmærksom på, at såfremt der ønskes specielle udskæringer vil der forekomme et mindre tillæg.

Som tilbehør til din hovedret sætter vores køkkenchef altid en ære i at benytte sæsonens bedste råvarer, samt at servere en velsmagende sauce til retten.

Desserter

- Symfoni af rabarber med hvid chokolade
- Forsommerens bær med lun sauce sabayonne og skovsyre
- Mazarinkage med bærmousse og frisk sorbet



Skulle der blandt jeres gæster være vegetarer, diabetikere eller allergikere, kan køkkenet sammensætte en speciel menu.

SIXTUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Juli-September

Forretter

- Cremet kold ærtesuppe med rimmet kammusling og koldrøget bacon
- Svendborg gourmetskinke serveret med persillemayo, sprøde sager og urtesalat
- Pighvar på sprød brødcrouton og fyldt sauce Beurre Blanc (tillæg 45,- kr. pr. kuvert)

Hovedretter

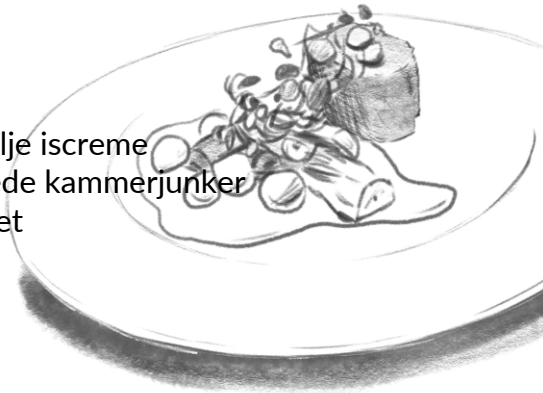
- Frisk fisk fra det danske farvand
- Kylling fra Hopballe Mølle
- Den gode kalv fra Grambogård
- Økologisk fjerkræ fra Gothenborg ved Them
- Ungkvæg fra Kildegården ved Mariagerfjord
- Sydfynsk lam fra Hesselager
- Økologisk okse fra Friland

NB: Vi gør venligst opmærksom på, at såfremt der ønskes specielle udskæringer vil der forekomme et mindre tillæg.

Som tilbehør til din hovedret sætter vores køkkenchef altid en ære i at benytte sæsonens bedste råvarer, samt at servere en velsmagende sauce til retten.

Desserter

- Sommerens friske marinerede jordbær serveret med vanilje iscreme
- Sommerens bær serveret med koldskålsis og hjemmelavede kammerjunker
- Lakrids på to måder, med friske hindbær og hindbærsorbet



Skulle der blandt jeres gæster være vegetarer, diabetikere eller allergikere, kan køkkenet sammensætte en speciel menu.

SIXTUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Oktober-December

Forretter

- Stegte kammuslinger med variation af blomkål og hasselnødder
- Røget fisk efter sæsonen med en rå salat af urter og frugter, hertil cremet gedeost
- Terrine på oksehale med sprød salat og ribs

Hovedretter

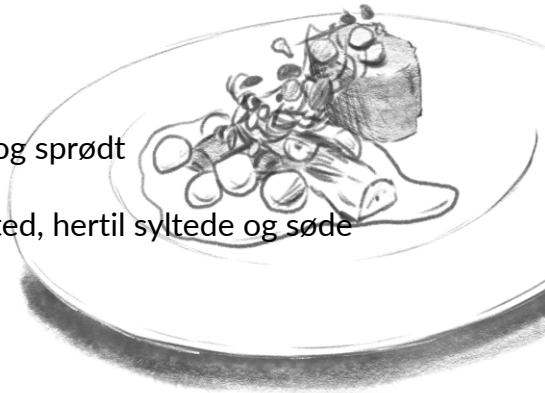
- Frisk fisk fra det danske farvand
- Kylling fra Hopballe Mølle
- Den gode kalv fra Grambogård
- Økologisk fjerkræ fra Gothenborg ved Them
- Ungkvæg fra Kildegården ved Mariagerfjord
- Sydfynsk lam fra Hesselager
- Økologisk okse fra Friland

NB: Vi gør venligst opmærksom på, at såfremt der ønskes specielle udskæringer vil der forekomme et mindre tillæg.

Som tilbehør til din hovedret sætter vores køkkenchef altid en ære i at benytte sæsonens bedste råvarer, samt at servere en velsmagende sauce til retten.

Desserter

- Æbledessert lavet af danske æbler sorter som sødt, surt og sprødt
- Citrontærte i nye klæder
- Osteplatte med oste fra Ryon og Elmegården i Sommersted, hertil syltede og søde sager samt sprødt knækbrød på økologiske frø



Skulle der blandt jeres gæster være vegetarer, diabetikere eller allergikere, kan køkkenet sammensætte en speciel menu.

SIXTUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Sixtus Festbuffet

60-90% økologi

Forretter (serveret på tallerken)

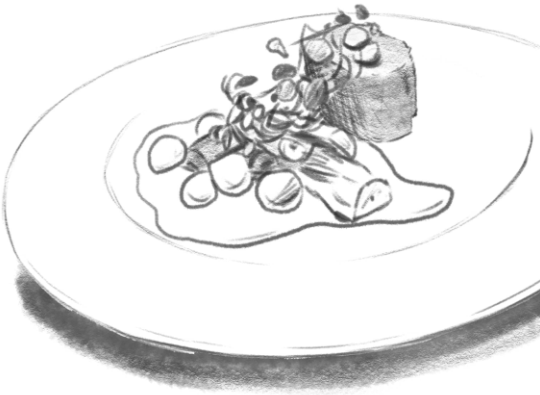
- Sæsonens røgede fisk fra egen rygeovn
- Svendborg gourmet skinke med urtemayo, syltede løg og sprøde flager
- Stegt kammusling med hasselnøddeolie og sprød salat

Hovedretter (serveret på buffet)

- Rosa stegt dansk kalvefilet med sæsonens grønt
- Unghanebryst fra Hopballemølle med sæsonens grønt
- Cremet perlespelt med æbler og urter
- Smørstegte kartofler
- 3 Salater af sæsonens grøntsager og urter, med sprøde elementer til årstiden
- Kalvesky smagt til med vin fra De Danske marker

Desserter (serveret på buffet)

- Danske oste fra Ryon og Elmegården i Sommersted, med søde sager og sprødt brød lavet på økologiske frø
- Bagt vaniljecreme med karamelliseret sukker
- Mazarinbund med mousse på toppen efter sæsonen

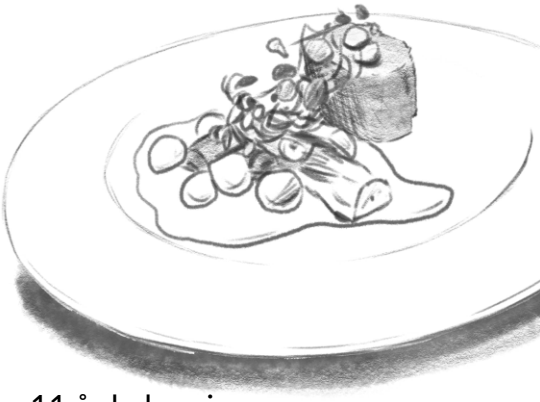


SIXTUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Sixtus Brunch

60-90% økologi

Røræg af økologiske friske æg fra hønen
Bacon fra egen rygeovn
Kildegårdens brunchpølser lavet af ungkvæg
Hjemmelavet lun leverpostej med stegte svampe, sprød bacon og syltede rødbeder
Sæsonens friske vegetariske garniture
Sæsonens røgede fisk, alt fra dejlig dansk ørred, sild, makrel m.m. serveret med hytteost og friske krydderurter
To slags pålæg fra vores lokale leverandør
Oste fra Elmegården i Sommersted
Økologisk yoghurt med ristet havre, frø og honning fra det fynske land
Bær og frugt efter naturens valg
Hjemmebagt knækbrød med frisk økologisk gedeost og spiselige blomster
To slags hjemmebagte boller lavet på økologisk korn og hvede
Hjemmebagt rugbrød på kærnemælk med kerner og frø
Hjemmebagt franskbrød på egen surdej
Chokolade pålæg
Hjemmelavede marmelader på bær og frugt
Økologisk dansk natursmør
Og til den søde tand:
Kanelsnorrer med sød glasur
En dejlig overraskelse fra køkkenet
Drikkelse:
Økologisk dansk æblemost
Økologisk Aronia shots fra Lystgården på Østfyn
Kaffe/te



Brunchcharrangement kr. 365,- pr. person

Minimum 20 personer. Søndag minimum 25 personer. Børn t.o.m. 11 år halv pris.
Brunchens varighed er 3 timer herefter betales 1500,- pr. påbegyndt time.
(Seneste starttidspunkt er kl. 11.00)

SIXTUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Tilkøb til fester

Bryllupsreception:

Bryllupskage med kaffe/te	Kr.	135,-
Snacks, vælg tre fra kortet	Kr.	65,-
Øl, vand og vin ad libitum i 2 timer	Kr.	130,-

(Samlet pris for reception kr. 330,- pr. person)

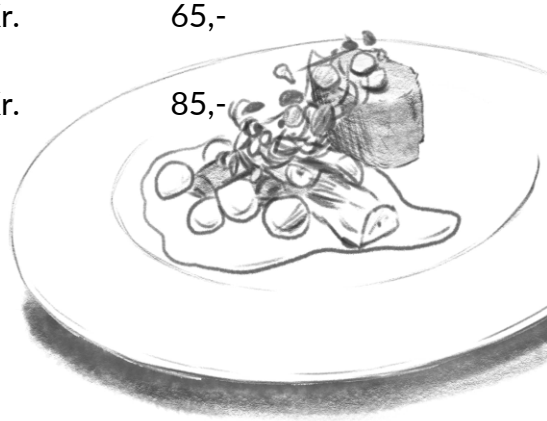
Ta' selv bar:

"De gode Klassikere" drinkkort, vælg 5 fra kortet	Kr.	225,-
"Det Dansk det Dejligt" drinkkort	Kr.	350,-

Tilkøb af bartender koster kr. 1500,-

Sabreret Champagne til velkomstdrink, tillæg	Kr.	95,-
1 avec til aftenkaffen/te	Kr.	65,-
Natmad (inkl. i selskabelig Sixtus, ellers tilkøb)	Kr.	85,-

- Kartoffel-porresuppe med bacon og urter
- Pølse- og ostebord med fokus på de danske traditioner, og Sixtus´ hjemmelavede sylterier
- Hotdogs ad libitum



Overnatning i forbindelse med selskabsarrangementer:

Dobbeltværelse inkl. morgenmad	Kr.	900,-
Enkeltværelse inkl. morgenmad	Kr.	700,-
Ekstra opredning inkl. morgenmad	Kr.	200,-

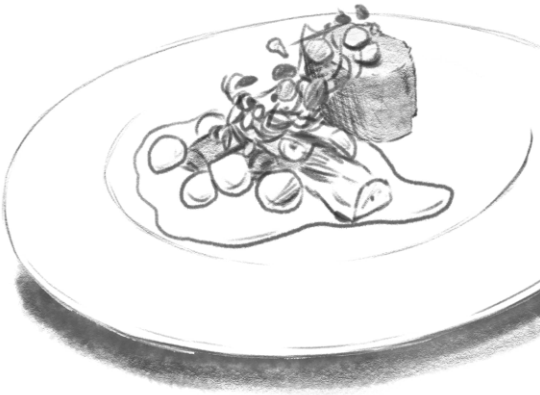
SIXTUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Snack menukort

Til bryllupsreception, vælg 3 fra kortet, kr. 65,- pr. person:

60-90% økologi

- Butterdejsstav med vores egen bacon
- Sprødt rugbrød med cremet rygeost
- Gravad okse, serveret på en sprød hvidløgscrouton
- Koldrøget fisk i frisk agurk
- Sprød kylling med ærtedip



SIXTUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

De gode Klassikere

60-90% økologi

Gin & Tonic
Gin, is og tonic

Cuba Libre
Rom, is og cola

Aperol Spritz
Aperol, mousserende vin, is, top med danskvand

Gin Hass
Gin, mangosirup, is, top med lemon sodavand

Isbjørn
Vodka, is, sportsvand og blå curacao

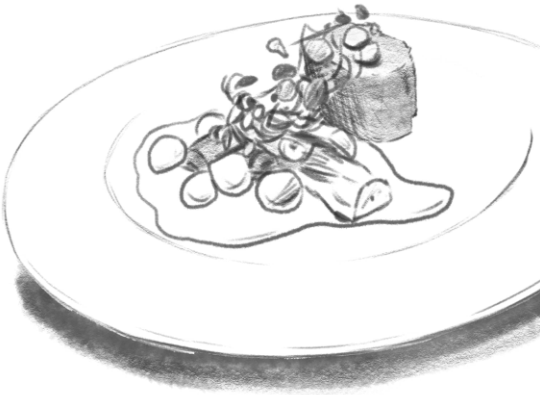
Ævle Bævle
Vodka, is, og Vedelshave æblemost

Dark n' Stormy
Rom, lime, is og gingerbeer

Whisky Sour
Whisky, citronsaft, is og sukkersirup

Tequila Sunrise
Tequila, appelsinjuice, grenadine og is

White/Black Russian
Vodka, Kahlua, (mælk), og is



SIXTUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Det Dansk det Dejligt

60-90% økologi

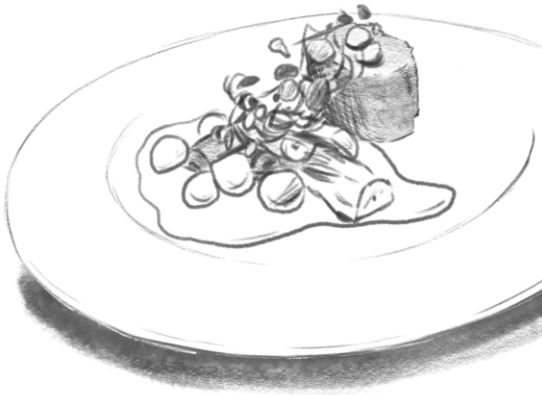
Gin & Tonic
Fary Lochan Gin og Naturfrisk Tonic

Gin & Mynte
Frost Gin fra Nyborg Destilleri og Naturfrisk Myntebrus

Havtorn & Tonic
Sixtus' hjemmelavet Havtornsnaps og Naturfrisk Tonic

Vodka & Aronia
Den Klodsede Bjørn Vodka og Aroniasaft fra Lystgården

Rom, Hyldeblomst & Citrus
Skotlander White Rum, Naturfrisk Hyldeblomst og citron



SIXTUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE