



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE



Julefrokost på Skarrildhus

Hold julefrokost i fantastiske rammer på den jyske hede, hvor vores herskabelige bygninger bliver lyst op af levende lys og bålfade, mens skov, park og vandløb henligger i vintermørket. Indenfor spreder julehyggen sig i de store stuer og hyggelige lokaler, hvor I kan se frem til en hyggelig og stemningsfuld aften

Menu 2024

Julehygge, gastronomi og nærvær med respekt for vores bedstemødre.

Brød fra egen ovn

Madbrød bagt med mel fra Nyborggaard

Chips, brødknas og knækket brød

Hjemmekærnet smør og dip

Julefisk og frejdig

Den klassiske julesild med tilbehør

Fangst - Re thinking food på dåse

Rejer med Skjernenge hønseæg

Fiskemand Ryans røget fisk

Jule vingebasker

And med lun kålsalat og glaserede kartofler

Glad julegris

Stegt gris med puffet svær og "mormor sovs"

Vilde dyr fra skoven

Vildt fra egen skov med bondemandens vinterrødder

Haven og markens vintergrønt

Rødbedetatar med peberrod og hamp

Stegt kål med Them humle og Bjarnes peber

Sprøde jule svampe med Ingrid ærtehummus

Juleost

Osten Myr fra Naturmælk lagret i Vikingen mjød

Elmegaards ost

Sødt og julegodter

Lækkerier hjemmelavet med julesmil og et nisseglimt i øjet

Pris 410,- pr kuvert excl drikkevarer

Aftenkaffe & sødt DKK 85

Natmad:

Slagterens pølser efter sæson med hjemmebagt "blødt" brød

Hertil hjemmelavet "snask" og dypelse

Samt 2 slags løg og relish

DKK 125

Drikkevarer:

Jule velkomstdrink: DKK 90

Til julefrokosten efter forbrug eller ad libitum:

18 - 21 (fadøl- vand - vin samt 2 akvavit) DKK 405

18 - 01 (fadøl - vand - vin samt 2 akvavit) DKK 530

Fra 15-personer kan I uden ekstra beregning få eget lokale, der tages forbehold for udsolgte lokaler

Overnatning: Specialpris i forbindelse med julefrokost

Dobbelt 869 / Enkelt 679inkl lækker morgenbuffet

Kontakt os for mere info, priser og detaljer for jeres julearrangement på telefon +45 97 19 62 33 eller på mail skarrildhus@sinatur.dk