



Selskabskort 2025

Skarrildhus Sinatur Hotel & Konference byder dig velkommen til et åndehul på den Jyske hede.

Menuen til din fest sammensættes med stor omhu. Vi finder råvarer og inspiration i naturen, samt vi bestræber os på så vidt muligt at købe lokalt, ansvarligt og økologisk.



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Skarrildhus Sinatur Hotel & Konference / Sdr. Ommevej 4 / 6933 Herning
T. +45 9719 6233 / skarrildhus@sinatur.dk / sinatur.dk

Selskab Dag



Kl. 12.00 – 17.00

Pris pr gæst 635,-
(min. 20 personer)

Festmiddag tre-retter

Kaffe/te med sødt

Blomster & bordopdækning

Selskab Aften

Kl. 15.00 – 01.00

Pris pr gæst 855,-
(min. 20 personer)

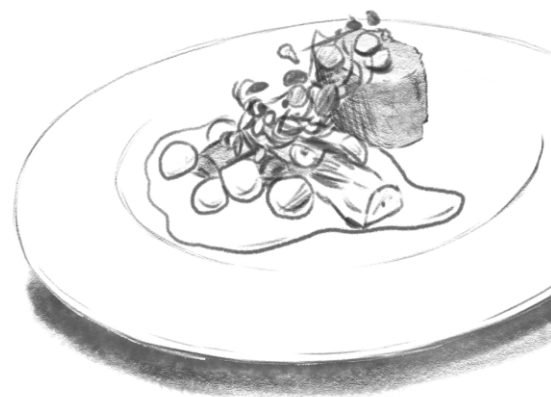
Kaffe/te med sød ledsager

Festmiddag tre-retter

Kaffe/te med sødt

Natmad

Blomster & bordopdækning



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

April – Maj



Forretter

Serveres med madbrød fra egen ovn, dip og hjemmekærnet smør

Øko. svømmer med røg

Varmrøget ørred fra Vejle Ådal med ærtepure, agurk, majroe, kefir og puffet dild

Blæksputter

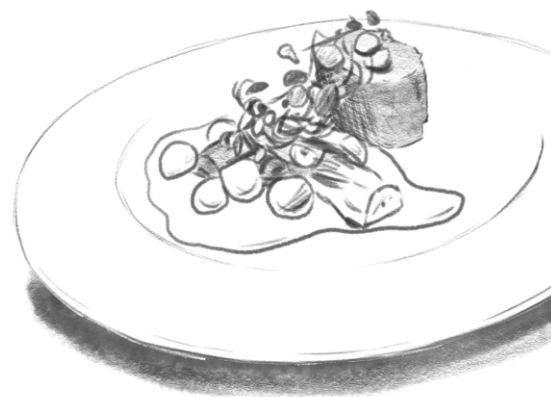
Confiterede blæksprutte med jordskokker, nødder, mild ramsløg og kærnemælksvalle

Hestbjerg Skinken

Modnet skinke med forårssalat, hvedekugle, kartoffel-løgkompot og urtevand

Gode rødder

Letrøget og fermenterede rodfrugter med svampe garum og forårs blade



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

April – Maj



Hovedretter

Alle hovedretter serveres med sæsonens

Skønne danske "her og nu" grøntsager

Hav og land

Dagens fangst

Variation af kål samt gærsauce

Vingebasker

Hop balle kylling i egen fars

Sprød butterdej og svampesauce

Grisebasse

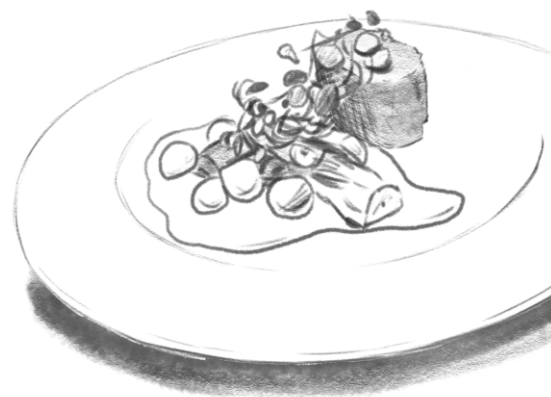
Berthel's gris med urtecrust

Saltet æbleskiver og grøn urtesauce

Grød og grønt

Otto på gamle kornsorter

Koriander fladbrød og syltede glaskål



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

April – Maj



Mellemretter

Mundfrisker dk 55
Brændevin og iskrystaller

Start festlighederne kr. 65
Variation af sprøde og knasende snacks med dip og dyp

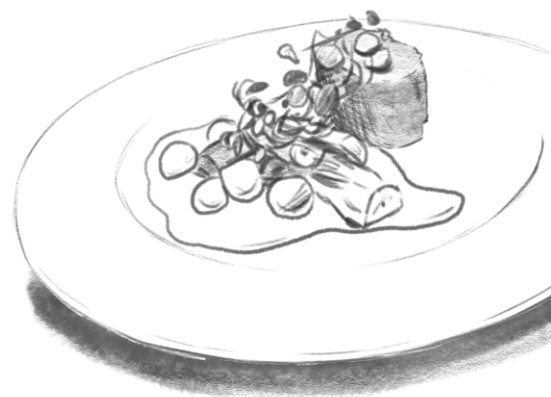
Hapser / Appetizer kr. 45 pr. stk
Mundrette saltet lækkerier efter vind og vejr og sæson

Grønt fra de danske marker kr. 75
"Urtehaven" med bondemandens grønt, chips og fermenterede løg

To på skallen kr. 85
Krabbe "hot dog", sprøde rejekroketter og aspargesdip

Sinatur osten kr. 75
Hvid skimmelosten lavet i samarbejde med Naturmælk
Stegt i rugbrødsrasp med aroniabærkompot og persilleskum

Osten kr. 115
Oste fra danske osterier med sødt, syrligt samt honningtavle
Knækket brød



SKARRILDHUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

April – Maj



Desserter

En klassiker

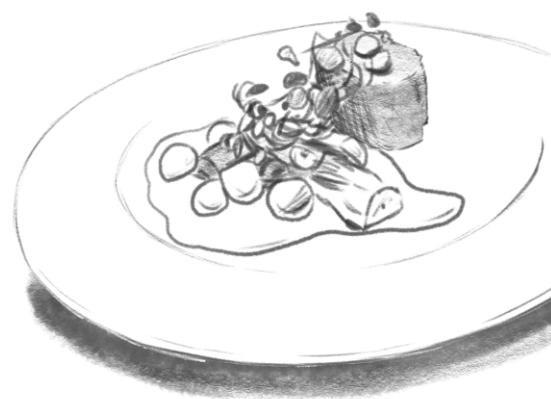
Crème brûlée med Sinaturkiks og Ingrid ærte chokoladeganache

Chokoladeskum

Støbt chokolademousse med syltede bær, saltet karamelknas og sukkersky

”Mælkesnitte”

Chokoladecake i lag med friskostcreme. Rabarberkompot, skovmærker og rabarbersorbet



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

April – Maj



Go'natmad

Specialiteter på Stribe kr. 145

Charcuterier fra de lokale og Berthels

Tre slags danske oste

Grønt og hjemmesyltet sager

Rugbrød samt madbrød bagpå økologisk mel dyrket i Danmark

En klassiker på den gode måde kr. 105

Slagterens pølser efter sæson med hjemmebagt "blødt" brød

Hertil hjemmelavet dip og dypelse

Samt 2 slags løg og relish

Byg din egen pulled pork burger kr. 115

Langtidssimret gris med sprøde svær og hjemmebagte madbrødsboller

Cremet kål samt andre hjemmesyltede sager

Delle og kartofflen kr. 105

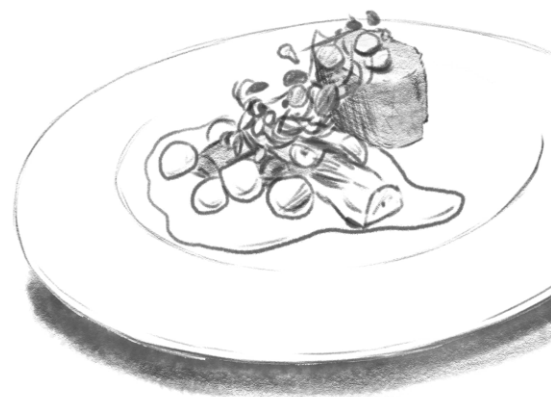
Frikadunser af økologisk grisebasse med cremet kartoffelsalat

Klassisk grøn salat og godt hjemmebagt økologisk groft brød

Suppen klassisk eller med et twist kr. 90

Crement - Klar - Pureret - Fugl - Fisk - Vegetarisk

Strikkes sammen efter sæson samt smag og behag



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Bryllupskage Sinatur



Pris er fra kr. 75 pr. person

Smag

Hvid chokolade og rabarbermousse, rabarberindlæg og mandelbund

Mørk chokolademousse, hindbærmousse og kagebund

Mørk chokolademousse, solbærmousse og chokoladebund

Rå creme/vaniljemousse, æbleindlæg og hasselnøddebund

Overtræk

Kakaospray 10 kr. pr. pers

Råhvid marcipan 15 kr. pr. pers

Chokolade glaze 15 kr. pr. pers

Chokolade brud 10 kr. pr. pers

Pynt

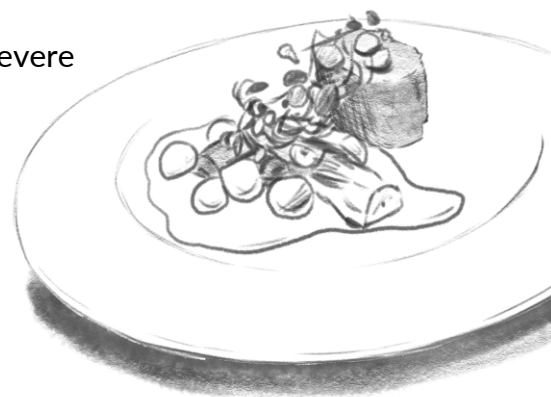
Friske blomster 10 kr. pr. stk

Marcipan roser 20 kr. pr. stk.

Chokoladeblomster 50 kr. pr. stk. (store)

Frisk frugt efter sæson 10 kr. pr. person

Figur – Brudepar til toppen af kagen er I velkommen til selv at levere



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE