



# 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)

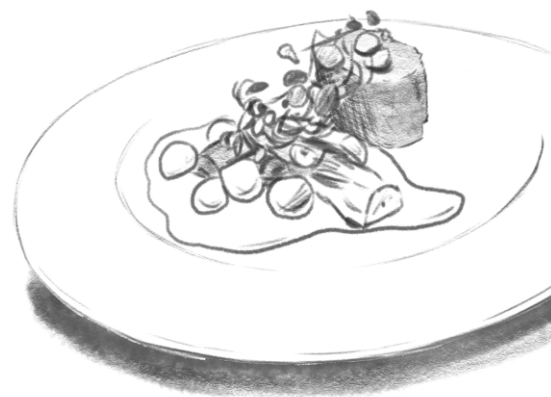
Kaffe/te med sød ledsager

Festmiddag tre-retter

Kaffe/te med sødt

Natmad

Blomster & bordopdækning



**SKARRILDHUS**

SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

# Juni - Juli

---



## Forretter

Serveres med madbrød fra egen ovn, dip og hjemmekærnet smør

## Gode stængler

Letsyltede asparges med sprøde rejer, vilde løg og blade fra baghaven

## Et par på skallen

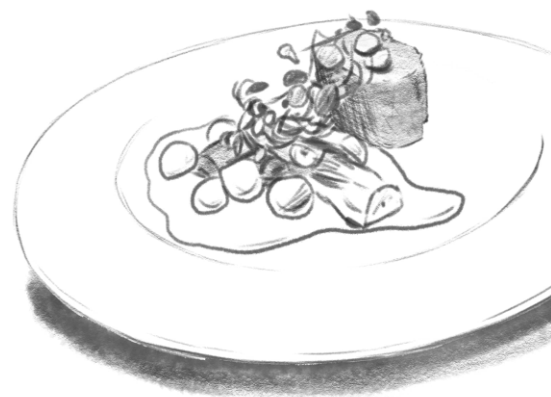
Ravioli med fiskemandens fangst, hummercreme, sommerurter og sprød fiskeskind

## Vilde dyr fra egen skov

Letrøget tatar med fermenterede gulerod, ærter, spæde blade, porrestøv og snobrød

## Sommerhaven

Pocherede hønseæg fra Skjern enge med spinat, sommerporre og blade



**SKARRILDHUS**

SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

# Juni - Juli

---



## Hovedretter

### Hav og land

Dagens fangst

Skønne danske "her og nu" grøntsager & kartofler

Hanne´s sparges og tomat samt muslinge blanquette

### Vingebasker

Hop balle kylling i egen fars

Skønne danske "her og nu" grøntsager & kartofler

Sprød butterdej og svampesauce

### Grisebasse

Berthel´s gris med urtecrust

Skønne danske "her og nu" grøntsager & Kartofler

Saltet æbleskiver og grøn urtesauce

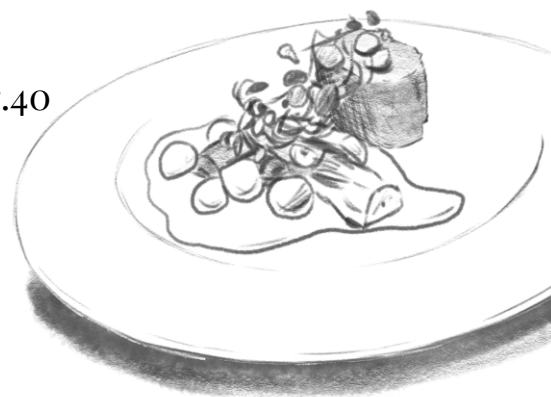
Ønskes et tilkøb af

Vilde sommerdyr med trøffelsauce til hovedretten kr.40

### Grød og grønt

Otto på gamle kornsorter

Koriander fladbrød og sommersalat



**SKARRILDHUS**

SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

# Juni - Juli

---



## 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

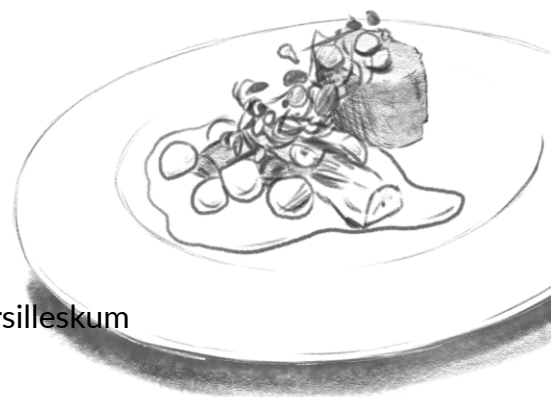
Øko. rogn og chips kr. 75  
Vejle Ådal ørredrogn med dildcreme, hvedekugler og løg/kartoffelkompot

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

Krabbe "dog" kr. 85  
Krabbe "hot dog", puffet linser og aspargesdip

Sinatur osten kr. 75  
Modnet brie stegt i rugbrødsrasp med aroniabærkompot og persilleskum

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



**SKARRILDHUS**  
SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

# Juni - Juli

---



## Desserter

### Rabarber og bær i blomsterflor

Rabarberstængler med blomster, sommerbær og rosen is lavet på Nørgaards gedemælk

### Jordbær og iskage

Søde jordbær, hyldeblomst, yoghurt, hvid chokoladekiks og mynte

### ”Mosekonen brygger”

Støbt solbær med syltede grankogler, sirup, blade og letrøget iscreme



**SKARRILDHUS**

SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

# Juni - Juli

---



## 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 relish og 2 slags løg

### 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

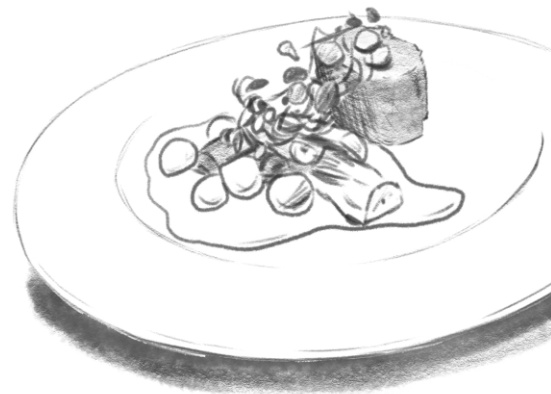
Frikadunser af grisebasse med cremet kartoffelsalat

Klassisk grøn salat og godt hjemmebagt økologisk groft brød

### Suppen klassisk eller med et twist kr. 90

Cremet - 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

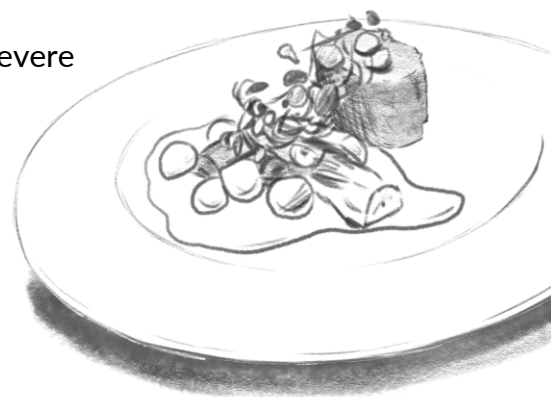
Friske blomster 10 kr. pr. stk

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