



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 610,-
(min. 20 personer)

Festmiddag tre-retter

Kaffe/te med sødt

Blomster & bordopdækning

Selskab Aften

Kl. 15.00 – 01.00

Pris pr gæst 825,-
(min. 20 personer)

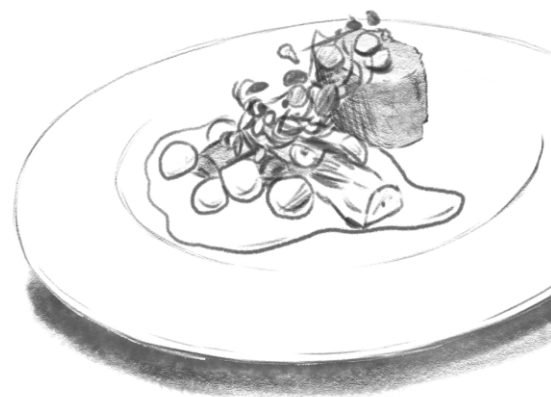
Kaffe/te med sød ledsager

Festmiddag tre-retter

Kaffe/te med sødt

Natmad

Blomster & bordopdækning



SKARRILDHUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Januar – Februar – Marts



Forretter

Serveres med madbrød fra egen ovn, dip og hjemmekærnet smør

Fisk i røg og damp

Røget kuller og Vejle Ådal ørredrogn

Variationer af vinterkål og jordskokker

Glad grisebasse

Skinke af gris med krølle på halen fra Øko. Gårdene Skjernenge

Fermenterede kartoffelbrød gedeost fra Nørgaard, rosmarin og kartofler

Vilde dyr og en på skallen

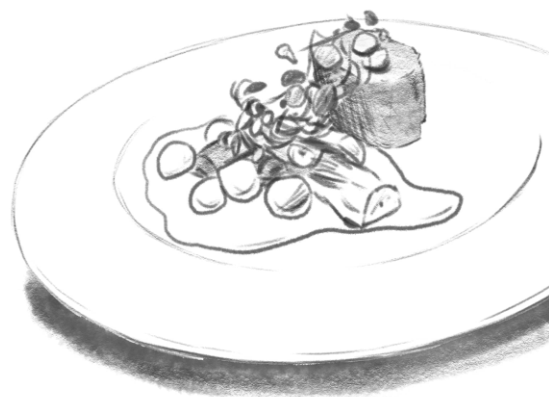
Dyr fra egen skov med blade og hengemte bær

Rejekroketter med cæsarens dressing

Linser

Anicia linse Dahl med spinat og spirulina

Majsbrød med urtesalsa, hasselnødder og løg



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Januar – Februar – Marts



Hovedretter

Alle hovedretter serveres med sæsonens

Skønne danske "her og nu" grøntsager

Kyllingen

Letsprængt velfærdskylling

Marengsbagt selleri og svampe

Mjødsauce

Grisen

Svinefilet "Wellington"

Gode rødder og nødder

Trøffelsauce

Fisken

Fangst efter sæson

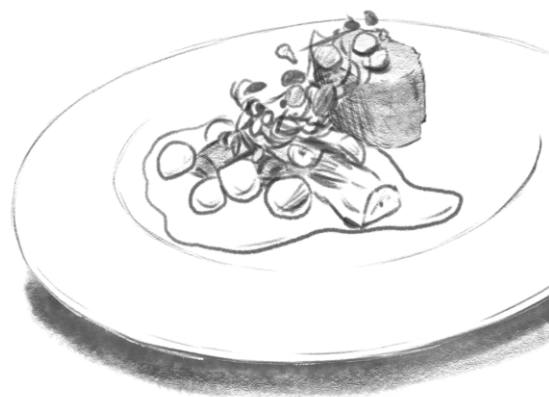
Fattigmands asparges og beder

Muslinge blanquett

Marken

Quinuabøf med svampe

Hestebønnepure med misobagte rødder



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Januar – Februar – Marts



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

15 g det sorte guld kr. 155 pr. dåse
Kaviar Baerii fra Bordeaux

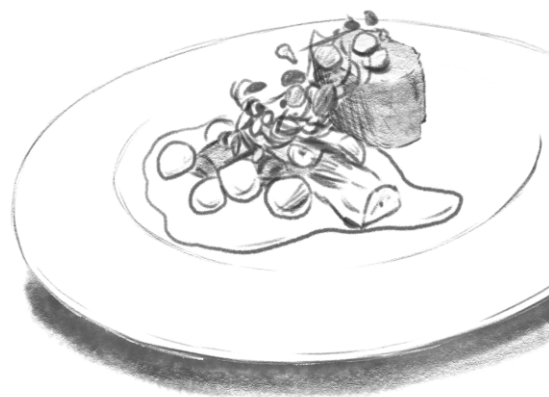
Rogn kr. 85
Rogn fra Fangst, letsyltet kartoffel, æg og karseskum

Sinatur osten kr. 75
Hvid skimmelosten lavet i samarbejde med Naturmælk

Kajs blåbær, rugbrødsknas og kørvel

Osten kr. 95
Oste fra danske osterier med sødt, syrligt samt egen honning

Knækket brød



SKARRILDHUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Januar – Februar – Marts



Desserter

Skov aroniabær

Aroniabærskum

Pærekompot, karamel og sukkersky

Æblet

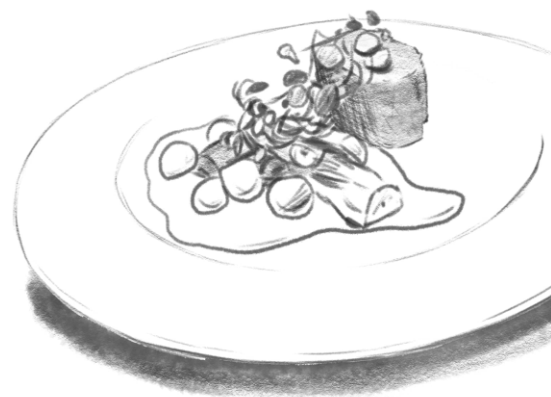
Lasses chokolade æble

Æble og chokolade blød som sprød

En klassiker med et twist

Kaffe creme brulée

Kardemommeis og chokolade



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Januar – Februar – Marts



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

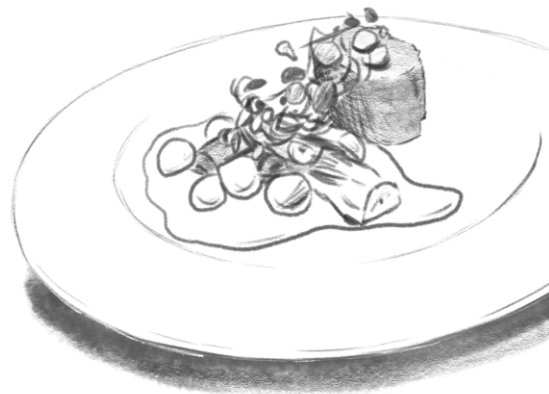
Frikadunser af økologisk grisebasse med cremet kartoffelsalat

Klassisk grøn salat og godt hjemmebagt økologisk groft brød

Suppen klassisk eller med et twist kr. 90

Cremet - Klar - Pureret - Fugl - Fisk - Kød 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

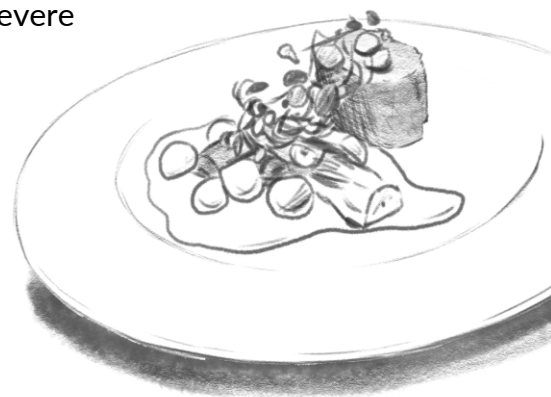
Friske blomster 10 kr. pr. stk

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