

Fest på Skarrildhus

Aftenfest

Kaffe/te med hjemmebagt kage

Festmiddag med 3 festlige retter, efter vores sæsonmenu

Aftenkaffe med sødt

Natmad

Blomster, opdækning og servering

Samtale med os om menu

Pris pr. gæst kr. 855,00 ekskl. drikkevarer (2025/2026 pris)

Dagsfest

Festmiddag med 3 festlige retter, efter vores sæsonmenu

Eftermiddagskaffe med sødt

Blomster, opdækning og servering

Samtale med os om menu

Pris pr. gæst kr. 630,00 ekskl. drikkevarer (2025/2026 pris)

Overnatning ved aftenfest:

Vores gave til brudeparret er overnatning i brudesuiten

Værtspår får en overnatning i et af vores superior værelser

For jeres gæster tilbyder vi overnatning i:

Dobbeltværelse kr. 950,00

Enkeltværelse kr. 730,00

Overnatning på hotellet inkluderer morgenmad.

Gratis parkering

Vielse i parken kr. 1500,- Rød løber kr. 500,-

/ 2026

Drikkevareløsninger til selskaber

Under middagen

- Ad libitum – 3 retter mad til 410,- kr pr. person
Indbefatter hvidvin, rødvin og 1 glas dessertvin samt flaskeøl og sodavand + alkoholfrie alternativer så længe middagen står på. Vi bestemmer sammensætning så det selvfølgelig går i tråd med menuens sammenstætning.
- Ad libitum – 4 retter mad til 490,- kr pr. person
Indbefatter hvidvin, mellemretvin, rødvin og 1 glas dessertvin samt flaskeøl og sodavand + alkoholfrie alternativer så længe middagen står på. Vi bestemmer sammensætning så det selvfølgelig går i tråd med menuens sammenstætning.
- Efter forbrug.
Gæsten vælger selv vinen ud fra selskabsvinkortet og afregner prisen.

Efter middagen

- Blød bar - ad libitum – 2 timer 225 kr. pr. person
Indbefatter fadøl/flaske øl + sodavand samt huset vine
- Cocktailbar - ad libitum – 2 timer 330 kr. pr. person
Indbefatter 4 cocktails hvoraf 1 kan være en shaket cocktail og de andre bygges. Cocktails vælges ved menusamtale i forhold til Sinatur kodeks / selskabs cocktailkort.
Øl, sodavand og vin fortsætter 30 min efter cocktail efter stoppet.
- Cocktailbar - efter forbrug – fra 90,- kr pr. stk.
Alle cocktails afregnes efter forbrug. Der sammensættes et til lejligheden barkort med 6 cocktails hvoraf 2 kan være shaket og resten bygges.
Øl og vand kan enten afregnes efter "Blød bar" eller ligeledes efter forbrug
Hvis fadøl er efter forbrug afregnes det med 105,- pr. liter.
Prisen på sodavand/saft i cocktails er selvfølgelig indbefattet i cocktailprisen
- Drinksbowler – 1875,- kr pr. stk
Drinksbowle med færdigblandet drinks i "longdrink"- kategorien. Udgifter vælges ved menusamtalen og disse kan suppleres i antal på selve festaftenen.
Efter natmaden afregnes alle drikkevarer efter forbrug.



Vine til Ad Libitum

Hvide

La Terre en Heritage Blanc, Languedoc – Roussillon, Frankrig

Noter af gule stenfrugter, hvide blomster. God fylde men også sprøde undertoner.

Arivi, Pecorino Terre di Chieti, Cantina Sannitica, Abruzzo, Italien

Indtagende, frisk og harmonisk vin med en fin syrerig nerve, noter af frisk frugt.

Grüner Von Eckhof, Weingut Ecker (Grüner Veltliner), Wagram, Østrig

Vinen besidder den krydrede smagsprofil og lange sprøde finish, som kendetegner Grüner Veltliner druen

Chardonnay, Las Mesas, Vino de la Tierra de Castilla

Frisk og frugtig med nuancer af citrus og tropiske frugter, balanceret af en fin syre og sødmefulde noter af honning og karamel, der skaber en harmonisk og livlig smagsprofil.

Røde

La Terre En Heritage Rouge, Languedoc – Roussillon, Frankrig

Smagen til den let tørre side. bløde tanniner samt lidt undertoner af viol og mørk peber.

Arivi Montepulciano d'Abruzzo, Cantina Sannitica, Abruzzo, Italien

Vinen er intens og fyldig med dejlige fløjlsbløde tanniner og delikate noter af violer, moden frugt og hints.

Les 3 Villages Rouge, Ventoux, Ch. La Croix des Pins, Frankrig

Fyldig og saftig med silkebløde tanniner, der giver en behagelig struktur. Duften byder på noter af modne brombær

Tempranillo, Las Mesas, Vino de la Tierra de Castilla

Let til medium fyldig med bløde tanniner og frisk syre, dufter af modne røde bær og urter og smager af saftige kirsebær, krydderier og et strejf af lakrids.

Dessert

Beeergerac Moelleux , Ch. Marie Plaisance, Bergerac, Frankrig

Let og frisk med en livlig balance mellem syre og let sødme, duften byder på mandariner og abrikos over en mineralsk bund.

Muscat de Rivesaltes, Domaine de la Grange, Frankrig

Fyldig og sødmefuld med en god balance mellem frugt og syre, og en let krydret kant, der følges op af dufte af citrus og honning.



SKARRILDHUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE