



Selskabskort 2025

Skarrildhus Sinatur Hotel & Konfernce 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
& KONFERNCE

Skarrildhus Sinatur Hotel & Konfernce / 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)

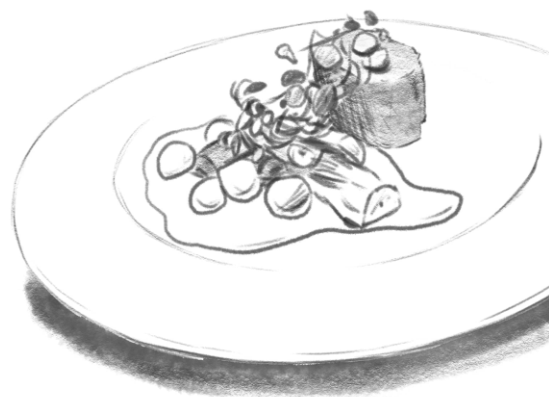
Kaffe/te med sød ledsager

Festmiddag tre-retter

Kaffe/te med sødt

Natmad

Blomster & bordopdækning



SKARRILDHUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

August – September



Forretter

Serveres med madbrød fra egen ovn, dip og hjemmekærnet smør

Hav og land

Cremet hummersuppe med sprøde ”skæve” grøntsager, ærter og miso

Forfinet cæsar

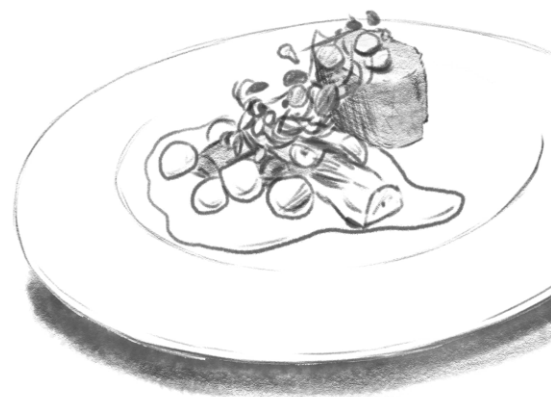
Grillet salat med brændenælde ost, tomat, Anders’ letrøget øko. and og cæsarens dressing

Vilde dyr fra egen skov

Rørt tatar med BBQ gulerod, sennepscreme, solsikkekerner, blade fra haven og brioche

Skovens første svampe

Stegte svampe med løg-chawanmuchi, kvanolie og sprøde kartofler



SKARRILDHUS
SIGNATUR HOTEL
& KONFERENCE

August – September



Hovedretter

Hav og land

Dagens fangst

Skønne danske "her og nu" grøntsager

Confiterede blæksprutte og gørsauce

Hop balle kylling "danoise"

Hop balle kylling

Skønne danske "her og nu" grøntsager

Kartoffeltærte, rabarber og stegt kyllingesauce

Grisebasse "Wellington"

Berthel's gris

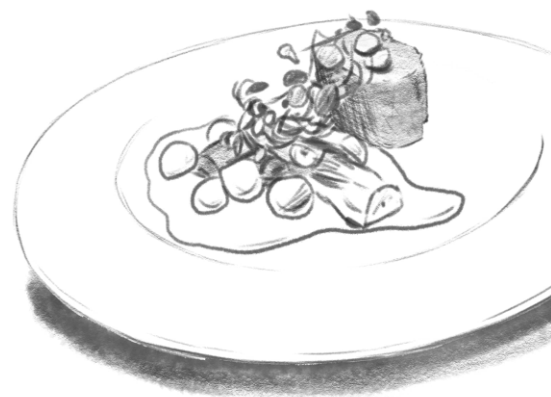
Skønne danske "her og nu" grøntsager

Svampe og portvinssauce

Gamle kornsorter og rødder

Otto på gamle kornsorter

Grillede gode rødder, Tæmpeh og tomathummus



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

August – September



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

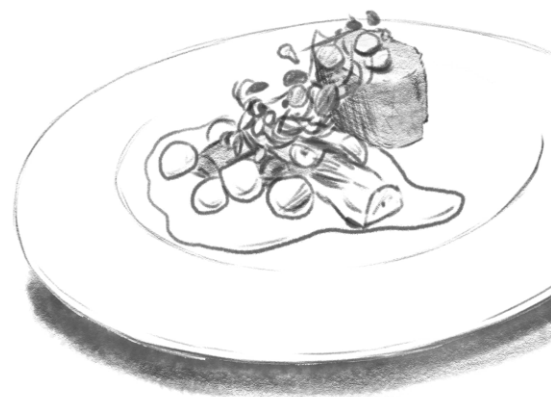
Øko. rogn og chips kr. 75
Vejle Ådal ørredrogn med bronze fennikelcreme og puffet kål

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

Saltet æbleskiver kr. 55
Æbleskiver med kokke-elevernes kim-chi, østersdip og tang

Pre – dessert kr. 75
Armeridder med agurk, hvid chokolade og dild granité

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



SKARRILDHUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

August – September



Desserter

Brombær og lægeurt

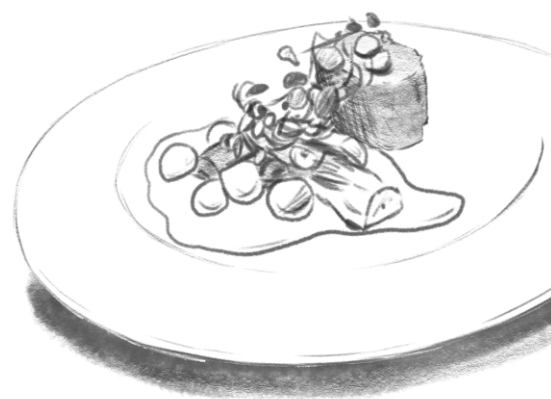
Syltede brombær med chokolade variation, bipollen og mjøldurt is

Sen sommerbær og blomster

Friske og hengemte bær med rosenis, sukkersky, hyldeblomst og stikkelsbær juice

De 3 på "række"

Chokolade hapsen, isen og den friske dessert



SKARRILDHUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

August – September



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 dyppelse 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 kartoflen kr. 105

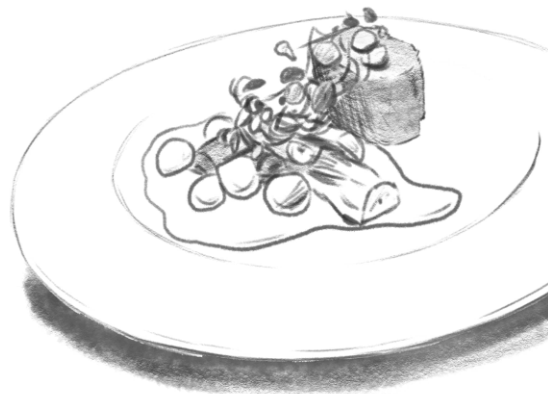
Frikadunser af grisebasse med cremet kartoffelsalat

Klassisk grøn salat og godt hjemmebagt 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