

Celebration at Skarrildhus

Evening party

Coffee/tea with homemade cake

Party dinner with 3 festive courses from our seasonal menu

Evening coffee with sweets

Night food

Flowers, table setting and service

Menu planning meeting with us

Price per guest: DKK 855,00 excl. beverages (2025/2026 price)

Daytime party

Party dinner with 3 festive courses from our seasonal menu

Afternoon coffee with sweets

Flowers, table setting and service

Menu planning meeting with us

Price per guest: DKK 630,00 excl. beverages (2025/2026 price)

Accommodation for eveningparty:

Our gift to the bridal couple is an overnight stay in the bridal suite.

The host couple receives one overnight stay in one of our superior rooms.

For your guests, we offer:

Double room: DKK 950.00

Single room: DKK 730.00

Accommodation includes breakfast.

Free parking.

Wedding ceremony in the park: DKK 1.500

Red carpet: DKK 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.



SKARRILDHUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

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
SIGNATUR HOTEL
& KONFERENCE