



Selskabskort 2026

Skarrildhus Sinatur Hotel & Conference 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 & Conference / Sdr. Ommevej 4 / 6933 Herning
T. +45 9719 6233 / skarrildhus@sinatur.dk / sinatur.dk

Selskab Dag



Kl. 12.00 – 17.00

Pris pr gæst 630,-
(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)

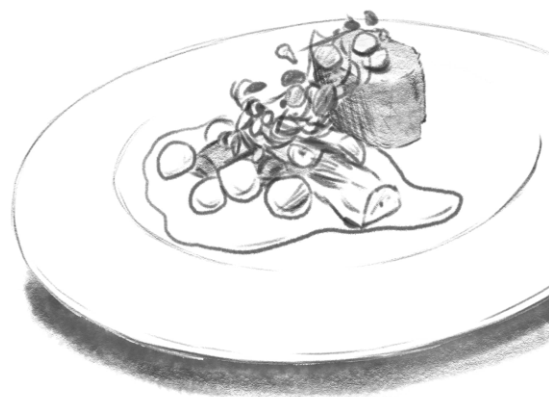
Kaffe/te med sød ledsager

Festmiddag tre-retter

Kaffe/te med sødt

Natmad

Blomster & bordopdækning



SKARRILDHUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Januar – Februar – Marts



Forretter

Serveres med madbrød fra egen ovn, dip og smør

Fisk med røg og rødde

Letrøget kuller og puffet persillerødde
Jordskokcreme og misosmør

Glad grisebasse

Skinke af gris med krølle på halen fra Øko. Gårdene Skjernenge
Fermenterede kartoffelbrød gedeost fra Nørgaard, rosmarin og kartofler

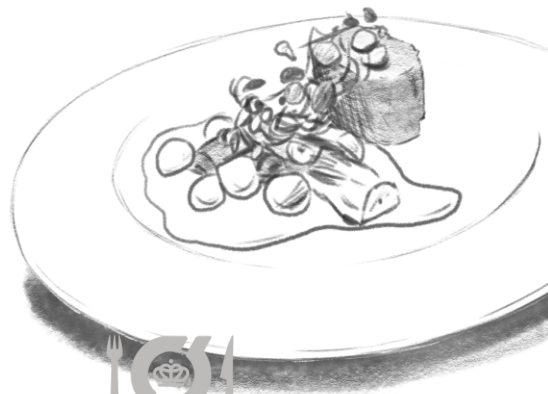
Hav og skov

Kammusling med æbler
Letrøget dyr fra egen skov med svampe

Linser

Anicia linse Dahl med puntarelle salat

Majsbrød med urtesalsa, hasselnødder og løg



Januar – Februar – Marts



SKARRILDHUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Hovedretter

Alle hovedretter serveres med sæsonens

Skønne danske "her og nu" grøntsager

Kyllingen

Velfærdskylling urtestoppet

Selleribagt selleri og svampe

Danske "her og nu" grøntsager og kartofler

Rødvinsauce

Grisen

Svinefilet "Wellington"

Gode rødder og nødder

Danske "her og nu" grøntsager og kartofler

Trøffelsauce

Fisken

Fangst efter sæson

Fattigmands asparges og beder

Danske "her og nu" grøntsager og kartofler

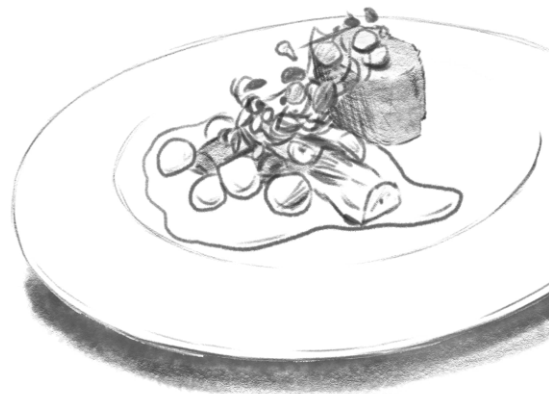
Gørsauce

Marken

Quinuabøf med svampe

Skønne danske "her og nu" grøntsager og kartofler

Hestebønnepure med BQbagte 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

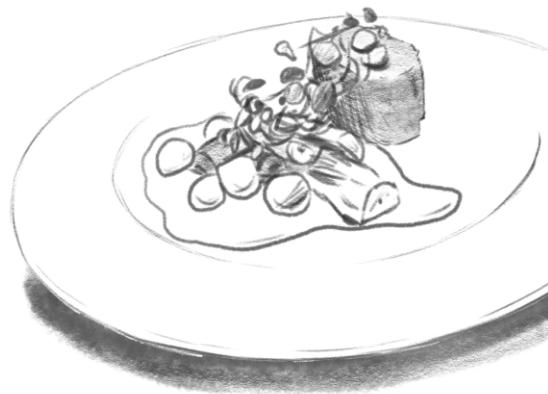
Hapser / Appetizer kr. 45 pr. stk
Mundrette saltet lækkerier efter vind og vejr og sæson

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

Vejle Ådal Rogn kr. 85
Økologisk ørredrogn, letsyltet kartoffel, løg og karseskum

Naturmælk kr. 75
Osten Myr Lagret mjød
Kajs blåbær, rugbrødsknas og kørvel

Osten kr. 95
Oste fra danske osterier med sødt, syrligt samt Ejner's honning
Knækket brød



SKARRILDHUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Januar – Februar – Marts



Desserter

Smukke Helene

Pæreskum og pærebrændevin

Pærekompot, vaniljecreme og chokoladesorbet

Vinteræbler

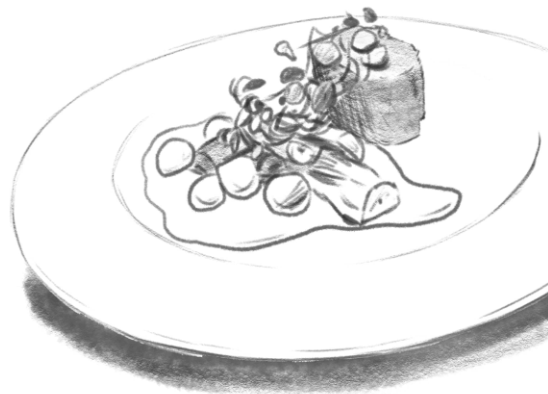
Æbletærte, kardemommeis og æbler

Karamel og sukkersky

En klassiker

Kaffe creme brullée

Aroniabæris 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

Dellen og kartofflen kr. 105

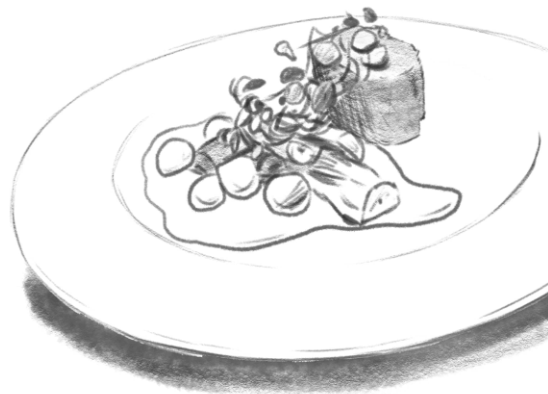
Frikadunser af økologisk grisebasse med cremet kartoffelsalat

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