



Selskabskort 2026

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

Juni - Juli



Forretter

Serveres med madbrød fra egen ovn, dip og kærnemælkssmør

Vejle Ådal Øko. Ørred og sommer

Koldrøget Ørred med nye kartofler i sommer"muld" og spæde urter

Gutternes naturskånsom fangst

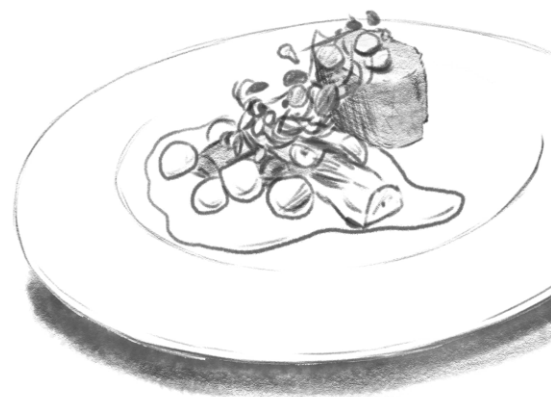
Fisk efter tilgang i havet med sprøde muslinger, vilde løg, syltede asparges og havskum

Vilde dyr fra egen skov

Letrøget dyr med tomat, kejserhatte, sennepscreme, sommerblade og sprøde linser

Sommerhaven

Pocherede hønseæg fra Skjern enge med spinat, sommerporre, trøffel og blade



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Juni - Juli



Hovedretter

Hav og land
Dagens fangst

Tartelet og hummercreme sommergrønt

Vingebasker "Wellington"
Skovkylling i svampe og sprød butterdej

Sommergrønt, rabarberpure og lun kartoffelsalat

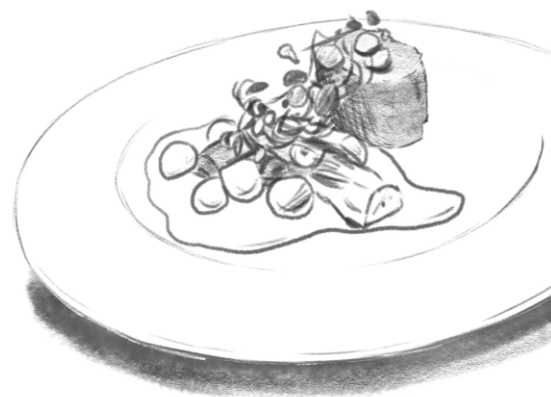
Bertels Wellness gris
Berthel's gris slow stegt og grillet

Sommergrønt, solbærbeder og honningvinsauce

Ønskes et tilkøb af
Vilde sommerdyr med trøffelsauce til hovedretten kr.40

Grød og grønt
Otto på gamle kornsorter

Sprøde Lions Mane, syltede asparges og sommersalat



SKARRILDHUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Juni - Juli



Mellemretter

Mundfrsker 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 dildcreme, hvedekugler og karamelliserede løgkompot

Grønt fra de danske marker kr. 75

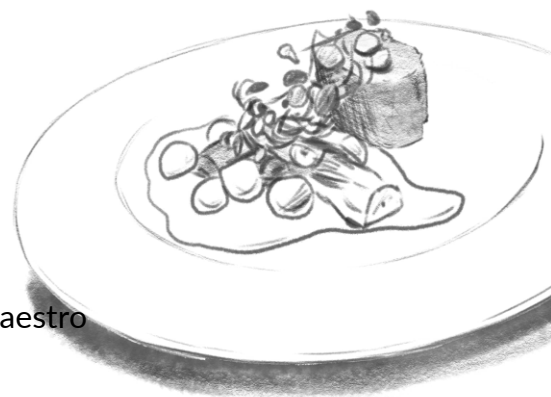
"Urtehaven" med bondemandens grønt, chips og fermenterede løg

Østers og vilde løg kr. 85

Sprøde østers med ramsløg fra baghaven og agurk

SkovLand oste fra Them kr. 75

Skum af rødkit med grillede svampe, gransirup og ostekiks af Maestro



Osten kr. 115

Oste fra danske osterier med sødt, syrligt samt honningtavle



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Juni - Juli



Desserter

Rabarber og bær i blomsterflor

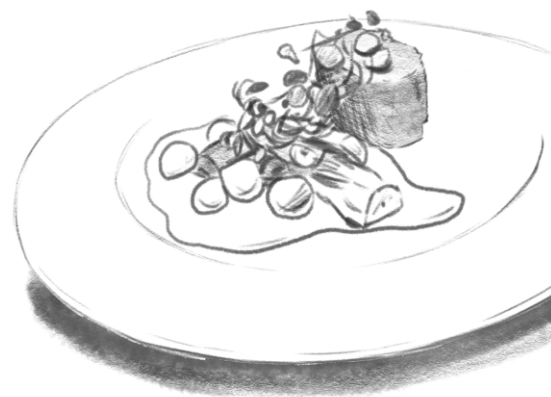
Rabarberstængler med blomster og sommerbær samt hyldeblomsteis

Et - enkelt - sommerbær

Hindbær med lidt mere hindbær og sprød chokolade samt krydderkiks

"Sommer bålhygge"

Jordbær s'mores med Sinatur kiks og "not chokolade" samt friske jordbær



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Juni - Juli



Go'natmad

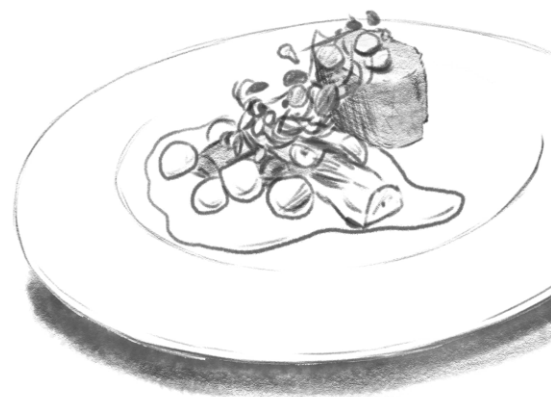
Specialiteter på Stribe kr. 145
Charcuterier fra de lokale og Berthels
Tre slags danske oste
Grønt og hjemmesyltede sager
Rugbrød og madbrød fra egen ovn

En klassiker på den gode måde kr. 105
Cardenau pølser med hjemmebagt "blødt" brød
Hertil dip og dypelse samt relish og 2 slags løg

Byg din egen pulled pork burger kr. 115
Langtidssimret gris med sprøde svær og madbrødsboller fra egen ovn
Cremet kål og mere af det grønne

Deller og kartofflen kr. 105
Frikadunser af grisebasse med cremet kartoffelsalat
Klassisk grøn salat og groft brød fra egen ovn

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

Bryllupskage Sinatur



Pris er fra kr. 85 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 10 kr. pr. pers

Chokolade brud 10 kr. pr. pers

Pynt

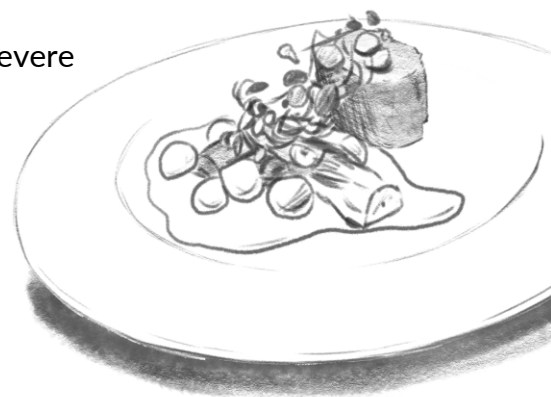
Friske blomster 10 kr. pr. stk

Marcipan roser 20 kr. pr. stk.

Chokoladeblomster 50 kr. pr. stk. (store)

Frisk frugt og bær efter sæson 10 kr. pr. person

Figur – Brudepar til toppen af kagen er I velkommen til selv at levere



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE