

Hyra Lyran

2022

Bröllop & fest

Att vara på Lyran” och “Kolifej på Lyran” var begrepp som myntades under 1800-talet när både kungar och kulturpersonligheter hade fest i huset.

Idag går det att hyra Lyran och fira både bröllop, femtio års kalaset, för konferens och allt därtill i våra vackra salonger med utsikt över Mälaren och en charmig trädgård. Hos oss kan ni ha allt från en fullständig tre rätters middag med passande dukning till en enkel kaffebjudning med tilltugg.

Vi har stor erfarenhet av kolifej och allt går att ordna – vi sätter ihop ett paket som passar för era behov.



Våra paket

Minst 30 personer - vid mindre sällskap kontakta oss för personlig offert

Festpaket Liten

750kr / per person

Lokalhyra 18.00-24.00
Liten ljud/ljusanläggning
Serveringspersonal
Bordsdukning, festporcelain
Städning

Välj mellan bufféerna:

Limnells buffé
Medelhavsbuffé
Svensk Buffé

Valfri Tårta
(exklusive bröllopstårta)
Kaffe / te Buffé

Brölloppaket Liten

990 kr / per person

Lokalhyra 17.00-01.00
Partytält
Stor ljud/ljusanläggning + Högtalare till mingel
Serveringspersonal
Bordsdukning, festporcelain
Städning
Linneservetter

Till fördrink och mingel:
2 snittar per person (2 sorter)

Valfri buffé eller
- Valfri 3-rätters prisklass 2 +50 kr per person
- Valfri 3-rätters prisklass 1 +100 kr per person

Valfri tårta eller
- Bröllopstårta i nivå +40 kr per person

Kaffe / Te

Festpaket Stor

880kr / per person

Lokalhyra 18.00-01.00
Mellan ljud/ljusanläggning
Serveringspersonal
Bordsdukning, festporcelain
Städning

Till fördrink och mingel:
Kryddrostade nötter & friterat tunnbröd
Eller 2 snittar per person (1 sort)

Valfri buffé

Valfri tårta
(exklusive bröllopstårta)
Kaffe / Te buffé

Brölloppaket Stor

1190 kr / per person

Lokalhyra 16.00-01.00
Partytält
Stor ljud/ljusanläggning + Högtalare till mingel
Serveringspersonal
Bordsdukning, festporcelain
Städning
Linneservetter

Till fördrink och mingel:
3 snittar per person (2 sorter)

Valfri buffé eller
- Valfri 3-rätters prisklass 2
- Valfri 3-rätters prisklass 1 +50 kr per person

Bröllopstårta i nivå eller valfri efterrätt

Kaffe / Te

Tre-rätters, tårter och snittar

Förätter

Klassisk toastskagen med handskalade räkor (toppad med löjrom +30kr)

Karamelliserad getosttoast med glaserad rödbeta och päron toppas med valnötter och honung (VEG)

Blomkålssterrin smaksatt med parmesanost, toppad med smörgåskrasse och rostade pumpakärnor

Meze - Haydari, Baba ghanoush, Tabbouleh, Hummus, Liba bröd

Huvudrätter

Prisklass 1

Majskyckling med örtrostade rotfrukter, rödvinssås, friterad svartkål och salviakräm

Torskrygg med dillstuvad potatis, pepparrot, räkor och brynt smör

Oxfile med potatis och västerbottenostpuré, rödvinssås och säsongens primörer

Saltbakad rotselleri med nobisdressing, krokett med västerbottenost och skogschampinjoner toppad med syltade kantareller (VEG)

Prisklass 2

Grillad lax med färskpotatis, vit sparris, hollandaise

Inkokt lax, färskpotatis, pressgurka och citroncreme

Risotto med smak av citron, vitt vin och parmesan toppad med grön sparris, rostade hasselnötter, brynt smör och krasse (VEG)

Risotto med smak av citron, vitt vin och parmesan, toppad med skogssvamp, kronärtskocka och krasse (VEG)

Tårtalternativ

Klassisk prinsesstårta

Citronmarängpaj

Fransk chokladtårta

Passionsfruktmousse

Klassisk sommartårta

Bröllopstårta i nivå

Schwartswaldtårta

White Lady

Kladdkaka (Glutenfri)

Budapest (Glutenfri)

Snickerskaka (Vegansk)

Eller efter önskemål

Snittar

Tunnbröd med rökt renstek, pepparrot och lingon

Tunnbröd med skagenröra

Tunnbröd med varmrökt lax, färskost och citron

Canapé med kräftskagen

Canapé med gorgonzolakräm och fikonmarmelad (VEG)

Crostini med getostkräm, valnöt och honung (VEG)

Minibruschetta med tomat och basilika (Vegansk)

Vickning (42kr/person)

Hemmagjord panpizza - Margarita (VEG)

Eller Korv med bröd

Våra bufféer

Limnells buffé

Lime och färskostöverbakad laxfilé
Kycklinglårfilé med chili och honung
Cremé på ungsrostad paprika och yoghurt
Trädgårdssallad med färskpotatis, örter och primörer (VEG)
Chevréostpaj toppad med nötter och torkade tranbär (VEG)
Grönsallad med ruccola, babyspenat och jordgubbar (VEG)
Hembakat rågbröd och hembakat surdegsknäcke (VEG)
Brieost med säsongens marmelad (VEG)
Vispat smör med havssalt (VEG)

Vegetarisk buffé

Majs och zucchinifritters
Grillad sötpotatis med fetaostcremé
Blomkålsterrin smaksatt med parmesanost, toppad med smörgåskrasse och rostade pumpakärnor
Örtmarinerad blomkål
Sallad med ungsrostade rotfrukter, getost och honungsvinegrette
Het kikärtsröra
Brieost med säsongens marmelad
Hembakat rågbröd och hembakat surdegsknäcke

Charkbricka

84kr/per person

Tunnskivad Salami
Serano lufttorkad skinka
Greyere
Brie De Meux
Saint Albray
Blåmögelost
Hembakat fröknäcke
Salt smörgåskex
Oliver
Cornichons

Medelhavsbuffé

Fetaostspäckade lammmfärsspett
Kycklinglårfilé med smak av citron och saltorkade tomater
Paj med mozzarella, oliver och cocktailtomat
Ungsrostad kulpotatis med olivolja, färsk timjan och havssalt (VEG)
Grönsallad med grillad zucchini och mangoldskott (VEG)
Äppeltzatsiki (VEG)
Fetaostcremé (VEG)
Grekiskt lantbröd med smör (VEG)

Svensk buffé

Mini-wallenbergare med rårörda lingon
Helstekt filé från gårdsgris smaksatt med timjan
Inkokt lax med pressgurka
Västerbottenpaj (VEG)
Färskpotatis med örter (VEG)
Rödkål- och grönkålssallad med honungsvinegrette (VEG)
Smör med havssalt (VEG)
Hembakat rågbröd och hembakat surdegsknäcke (VEG)

Fruktfat

62kr/ per person

Frukt i säsong
Honungsmelon
Vattenmelon
Jordgubbar
Päron
Vindruvor
Ananas

Dryck

Fri bar; Värdparet står för kostnaden

Betalbar; Gästerna betalar i baren

Mix; Värdparet står för till exempel dryck till maten och tårta, gästerna betalar i baren efter maten.

Vi tar hem dryck efter beställning och önskemål!

Mousserande

Prosecco Millesimato Extra Dry EKO – 395 :-
Racines De Troi Champagne - 810 :-
Alkoholfri mousserande Goda bubblor - 285 :-
Alkoholfri mousserande äppelmust - 189 :-

Vita

Petite Maison Blanc – 335 :-
Envyfol Chardonnay – 370 :-
Tenute Rossetti Bianco Toscana - 420 :-
Tezza Pinot Grigio D.O.C. Organic - 470 :-

Röda

Petite Maison Rouge – 335 :-
Envyfol Merlot – 370 :-
Cuvée Jacques AOP - 430 :-
Cuvée Lucen AOP - 460 :-
Maison Lavau Gigondas - 560 :-

Dryckespaket

Liten - 270:- per person:

1 glas Prosecco Extra Dry EKO
2 glas vin eller öl till Buffé
Under eller efter middagen handlar gästerna i baren.

Mellan 430:- per person:

2 glas Prosecco Extra Dry EKO
1 glas vitt/ rött till förrätt (Husets vita/röda)
2 glas vitt/ rött till huvudrätt (Husets vita/röda)
Efter middagen handlar gästerna i baren.

Stor 595:- per person:

2 glas Racines De Troi Champagne
1 glas vitt/ rött till förrätt (anpassad efter rätt)
2 glas vitt/ rött till huvudrätt (anpassad efter rätt)
1 glas avec per person
Efter middagen handlar gästerna i baren.

Öl

Stella Artois 33cl 58 :-
Spaten 50cl 69 :-
Goose IPA 35,5cl 78 :-
Hoegaarden 33cl 69 :-

Avec och snaps

OP Anderson - 71 :-
Cointreau/ Baily's - 78 :-
Calvados Boulard/ Congac- 84 :-
Single Malt Whisky/ Mörk rom m.m - 88 :-

Drinkar

Apperol Spritz 110:-
Lyrans Gin & Tonic 110:-
Lyrans Moscov mule 110:-

Alkoholfritt

Alkoholfri öl: 49:-
Coca cola: 33:-
Läsk/Loka: 30:-
Smakis: 18:-

Alkoholfri liten - 120:- per person:

1 Mousserande vit - God dryck no 1
2 drycker till Buffén
(t.ex. San Pellegrino Lemonad 33cl)
Under eller efter middagen handlar gästerna i baren.

Alkoholfri Stor - 205:- per person:

2 glas God dryck no1 Mousserande vit
1 dryck till förrätt (33cl)
2 dryck till huvudrätt
(t.ex. San Pellegrino Lemonad 33cl)
Efter middagen handlar gästerna i baren.

Övrig information

Priserna gäller för minst 30 personer och max 84 personer under sommaren, och max 60 personer under vinterhalvåret.

Är ni mindre/större sällskap hör av er för personlig offert.

Samtliga priser gäller för privatpersoner och är inklusive moms.
Paketen är anpassningsbara, för att blanda mellan menyer och buffèer
- hör av er för personlig offert.

Projektor och duk för bildspel/video: 800 kr

Stolsöverdrag vita: 55 kr st

Rosette till stolsöverdrag: 15 kr/st

Ljusslinga i tält: 750 kr /per tält

Vigselbåge: 300kr

Provsmaeking av 3 rätters (1 av varje):

600-900 kr per person

Hyra fredag, söndag och röd dag: 10 % rabatt

Hyra måndag - torsdag: 20 % rabatt

Barnrabatt på brölloppaket 3-8 år: 250kr /barn

Barnrabatt på brölloppaket 8-12 år: 150kr /barn

Rabatterna gäller på fest- och brölloppaketen

Betalning

Senast 7 dagar innan anmäler ni slutgiltigt antal, det betalar ni för oavsett senare bortfall då lägger vi beställningar på varor.

7 dagar innan skickar vi ut fakturan för allt utom dryck.

Faktura på dryck skickas efter fest/bröllop då vi räknat hur mycket som gått åt.

Avbokningsregler

Vid avbokning förfaller depositionen på 6000kr

Vid avbokning mindre än 2 veckor före debiteras en avbokningsavgift på 7% av totala kostnaden

Corona

Vi följer rådande restriktioner och ni avgör om det känns tryggt att genomföra er fest/bröllop efter nödvändiga anpassningar eller om ni väljer ett senare datum, kostnadsfritt.

Väljer ni att ej genomföra gäller avbokningsregler.

Blomsterpaket

Ni väljer färgen på blommorna. Vid eventuella andra önskemål kan priset skilja från följande lista

Blomster Liten 179:- per bord:

Mugröna på bordet

Enklare snittblommor efter säsong i vaser

Blomster Mellan 349:- per bord:

Mugröna på bordet

Brudslöja på bordet

Rosor i vaser

Tillägg: 25:- per bord

Vit ljusslinga i murgrönan

Stor 549:- per bord:

Mugröna på bordet

Brudslöja på bordet

Blomsterarrangemang

Brudbukett: 1000-1500:- /styck

Tärnbukett: 500-600:- /styck

Näbbukett: 200-300:- /styck

Corsage: 150-200:- /styck