

# Hyra Lyran

2023

## 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

*Priserna gäller för minst 30 personer och max 80 personer under sommaren, och max 60 personer under vinterhalvåret. Är ni mindre/större sällskap hör av er för personlig offert.*

*För bokning lördagar:*

*Maj & Juli -Minst 40 personer      Juni & Augusti - Minst 50 personer*

*I övrigt minst 30 personer*

*Är ni färre än detta har ni möjlighet att boka fredagar och söndagar*

## **Festpaket Liten**

**769kr / per person**

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

Välj mellan bufféerna:

Limnells buffé  
Medelhavsbuffé  
Svensk Buffé

Valfri Tårta  
(exklusive bröllopstårta)  
Kaffe / te Buffé

## **Brölloppaket Liten**

**997 kr / per person**

Lokalhyra 17.00-01.00  
Partytält  
Stor ljud/ljusanläggning + Högtalare till mingel  
Serveringspersonal  
Bordsdukning, festporslin  
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 +60 kr per person  
Kaffe / Te

## **Festpaket Stor**

**889kr / per person**

Lokalhyra 18.00-01.00  
Mellan ljud/ljusanläggning  
Serveringspersonal  
Bordsdukning, festporslin  
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**

**1250 kr / per person**

Lokalhyra 16.00-01.00  
Partytält  
Stor ljud/ljusanläggning + Högtalare till mingel  
Serveringspersonal  
Bordsdukning, festporslin  
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, tårtor och snittar

## Förätter

Klassisk toastskagen med handskalade räkor (toppad med löjrom +35kr)

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

Blomkålsterrin smaksatt med parmesanost, toppad med smörgåskrasse, rostade pumpakärnor och örtoolja

Risotto med vitt vin, parmesan toppad med grön sparris, rostade hasselnötter, brynt smör (VEG)

Risotto med vitt vin, parmesan, toppad med skogssvamp, kronärtskocka (VEG)

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

## Huvudrätter

### Prisklass 1

Majskyckling med örtrostade rotfrukter, rödvinssås, friterad svartkål och salviakräm

Torskrygg med dillslungad potatis, pepparrot, räkor och brynt smör

Oxfile med potatis och västerbottenostpuré, rödvinssås och säsongens primörer

Saltbakad rotselleri med nobisdressing, potatis och västerbottenostpuré, skogschampinjoner toppad med syltade kantareller (VEG)

### Prisklass 2

Grillad lax med färskpotatis, vit sparris, hollandaise

Inkokt lax, färskpotatis, pressgurka och dill & citroncrème

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

Brölloptårta i nivå

Schwartzwaldtårta

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 gorgonzolakräm och fikonmarmelad (VEG)

Crostini med getostkräm, valnöt och honung (VEG)

Minibruschetta med tomat och basilika (Vegansk)

Alt. - Kryddrostade nötter & friterat tunnbröd

# Våra bufféer

## Svensk buffé

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

## 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)  
Smör med havssalt (VEG)

## Vickning (45kr/person)

Hemmagjord panpizza - Margarita (VEG)  
Eller Wienerkorv med bröd

Kryddrostade nötter & friterat tunnbröd  
(28kr/person)

## 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)  
Grönssallad med grillad zucchini och mangoldskott (VEG)  
Äppeltzatsiki (VEG)  
Fetaostcremé (VEG)  
Grekiskt lantbröd med smör (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  
Smör med havssalt (VEG)

## Charkbricka

### 84kr/per person

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

## Fruktfat

### 62kr/ per person

Frukt i säsong  
ex. Honungsmelon, Vattenmelon,  
Jordgubbar, Päron, Vindruvor, Ananas

# Dryck

*Vi räknar drycken som går åt och endast det som öppnas debiteras för.*

*Fri bar; Värddparet står för kostnaden ; Betalbar; Gästerna betalar i baren*

*Mix; Värddparet 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 – 430 :-  
Deville Carte Noir Champagne - 790 :-  
Alkoholfri mousserande Rickard Juhlin - 285 :-  
Alkoholfri mousserande äppelmust - 189 :-

## Vita

Petite Maison Blanc, Frankrike – 380 :-  
Tenute Rossetti Bianco Toscana - 435 :-  
Tezza Pinot Grigio D.O.C. Organic - 495 :-

## Röda

Petite Maison Rouge, Frankrike –380 :-  
Tenute Rossetti Rosso Toscana - 435 :-  
Révélation Pinot Noir, Frankrike - 580 :-

## Rosé

Petite Maison, Frankrike - 380 :-

Vi tar hem vin och matchar till 3 rätters!

## Dryckespaket

*Framförallt för företag eller liknande som endast får bjuda på en viss mängd*

### Liten - 240:- per person:

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

### Mellan 410:- 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 620:- per person:

2 glas Deville Carte Noir 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 62 :-  
Spaten 50cl 74 :-  
Goose IPA 35,5cl 84 :-  
Hoegaarden 33cl 74 :-

## Avec och snaps

Sickla Brännvin - 76 :-  
Cointreau/ Baily's - 84 :-  
Calvados Boulard/ Congac- 89 :-  
Single Malt Whisky/ Mörk rom m.m - 89 :-

## Drinkar

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

## Alkoholfritt

Alkoholfri öl: 49 :-  
Coca cola: 35 :-  
Läsk/Loka: 32 :-  
Smakis: 18 :-

### Alkoholfri liten - 130:- per person:

1 Mousserande Rickard Juhlin  
2 drycker till Buffén  
(t.ex. San Pellegrino Lemonad 33cl)  
Under eller efter middagen handlar gästerna i baren.

### Alkoholfri Stor - 220:- per person:

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

# Tillval

## Blomsterpaket

*Ni väljer färgen på blommorna.*

*Vid eventuella andra önskemål kan priset skilja från följande lista*

### **Blomster Liten 300:- per bord:**

Mugröna på bordet  
Enklare snittblommor efter säsong i vaser

### **Blomster Mellan 650:- per bord:**

Mugröna på bordet  
Brudslöja på bordet  
Rosor i vaser

### **Tillägg: 25:- per bord**

Vit ljusslinga i murgrönan

### **Stor 950:- per bord:**

Mugröna på bordet  
Brudslöja på bordet  
Blomsterarrangemang

### **Buketter & Corsage**

Brudbukett: 1000-1500:- /styck  
Tärnbukett: 500-600:- /styck  
Näbbukett: 200-300:- /styck  
Corsage: 150-200:- /styck

## Dekorationer

### **Vigsel**

Vigselbåge: 580:-  
Dekoration till vigselbåge: 250:-  
Ljusslinga i tält: 780:-/tält

### **Middag**

Stolsöverdrag vita: 55 :-/styck  
Rosett runt stol: 15 :-/styck

### **Teknik**

Projektor för bildspel/video: 800:-

### **Provsmaakning**

3-rätters, beroende på meny: 600-900:- per person  
Vinprovning, för att match rätt vin till er valda meny: 320:- per person  
- Mousserande, förrätts-vin, huvudrätts-vin. Upp till 3 viner per kategori.

### **Dekorationer (på offert)**

Ballongbuketter ink. helium

Välkomstskylt

Fotovägg backdrop

# Övrig information

## Prisinformation

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

Priserna gäller för minst 30 personer och max 80 personer under sommaren,  
och max 60 personer under vinterhalvåret.  
Sällskap under 30 gäster debiteras 2% av paketkostnaden per gäst upp till 30 totalt.  
Är ni mindre/större sällskap hör av er för personlig offert.

Priserna är med reserveration för eventuella nödvändiga prishöjningar.

## Rabatt

*Rabatter gäller från 30 personer och uppåt*

Hyra fredag, söndag och röd dag: 10 % rabatt (gäller ej dag innan röd dag)

Hyra måndag - torsdag: 20 % rabatt

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

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

Rabatterna gäller endast på fest- och brölloppaketerna (ej dryck och tillägg)

## Betalning

Senast närmsta vardag, 7 dagar innan anmäler ni slutgiltigt antal, det antal är det ni debiteras  
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.