

Hyra Lyran

2024

Bröllop & fest

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

Idag går det att hyra Lyran & fira både bröllop, femtio-års kalaset, konferens & allt därtill i våra vackra salonger med utsikt över Mälaren & 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 & allt går att ordna – vi sätter ihop ett paket som passar era behov.



Våra paket

Priserna gäller för minst 30 & max 80 personer under sommaren, & max 60 personer under vinterhalvåret.

För bokning lördagar:

Maj, Juni, September - Minst 40 personer

Juli, Augusti - Minst 50 personer

Är ni färre än detta har ni möjlighet att boka fredagar & söndagar.

I övrigt minst 30 personer

Priserna gäller med reservation för eventuella nödvändiga höjningar.

Bronspaket

830kr / per person

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

Valfri tårta
(exklusive bröllopstårta)
Kaffe / Te

Guldpaket

1076 kr / per person

Lokalhyra 17.00-01.00
Partytält
• Trädgård ställs iordning för vigsel
och/eller mingel
Stor ljud/ljusanläggning
+ Högtalare till mingel
Serveringspersonal & Städning
Bordsdukning, linnedukar,
linneservetter, festporslin

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

Valfri tårta eller efterrätt
- Bröllopstårta i nivå +60 kr per person
Kaffe / Te

Silverpaket

960kr /per person

Lokalhyra 18.00-01.00
Mellan ljud/ljusanläggning
Serveringspersonal
Bordsdukning, linnedukar,
linneservetter, festporslin
Städning

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

Valfri tårta
(exklusive bröllopstårta)
Kaffe / Te

Diamantpaket

1350 kr / per person

Lokalhyra 16.00-01.00
Partytält
• Trädgård ställs iordning för vigsel
och/eller mingel
Stor ljud/ljusanläggning
+ Högtalare till mingel
Serveringspersonal & Städning
Bordsdukning, linnedukar,
linneservetter, festporslin

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

Bröllopstårta i nivå eller valfri efterrätt
Kaffe / Te

Mat & dryck väljs till på kommande sidor

Våra bufféer

Priserna gäller med reservation för eventuella nödvändiga höjningar.

Limnell (ingår i paket)

Lime & färskostöverbakad laxfilé 🌿
Kycklinglårfilé med chili & honung 🌿
Cremé på ungsrostad paprika & yoghurt 🌿 🌿
Trädgårdssallad med färskpotatis, örter & primörer ✓ 🌿
Chevréostpaj toppad med nötter & torkade tranbär 🌿
Grönsallad med ruccola, babyspenat & jordgubbar ✓ 🌿
Lyrans Ostbricka med säsongens marmelad 🌿
Hembakat rågbröd & surdegsknäcke 🌿

Vin

Petite Maison Blanc
Petite Maison Rouge

Tenute Rosetti Bianco Toscan
Tenute Rosetti Rosso Toscan

Lagerlöf 🌿 (ingår i paket)

Fritters på majs & zucchini
Grillad sötpotatis med fetaostcremé 🌿
Basilika risoni med soltorkade tomater & spetskål
Örtmarinerad blomkål ✓
Sallad med ungsrostade rotfrukter, getost &
honungsvinegrette 🌿
Het kikärtsröra ✓ 🌿
Grönärtshummus ✓ 🌿
Lyrans Ostbricka med säsongens marmelad 🌿
Hembakat rågbröd & surdegsknäcke 🌿

Oscar II +168 :-

Mini-wallenbergare med rårörda lingon
Helgrillad ryggbiff med kappa, serveras med persilja- &
vitlökssmör 🌿
Blomkålsterrin smaksatt med parmesanost, toppad med
smörgåskrasse & rostade pumpakärnor 🌿 🌿
Västerbottenpaj med syrad grädde, hackad rödlök & löjrom
Parmesanrostad potatis med gräslök 🌿 🌿
Spetskålssallad med rostade sesamfrön & äppelvinäger ✓ 🌿
Grönärtshummus ✓ 🌿
Lyrans Ostbricka med säsongens marmelad 🌿
Hembakat rågbröd & surdegsknäcke 🌿



Tre-rätters & matchade viner

Priserna gäller med reservation för eventuella nödvändiga höjningar.

Leopold 130:-

Klassisk toast skagen på handskalade räkor toppad med löjrom

Oxfile med potatis- & västerbottenostpuré, rödvinssås & säsongens primörer 🌿

Bremer 145:-

Västerbottentartlett med syrad grädde, finhackad rödlök & löjrom

Bakad röding med potatisfondant på en bädd av stekt spenat & beurre blanc med forellrom

Bellman 80/95:-

Karamelliserad getosttoast med rostad rödbeta, päron, toppas med valnötter & honung 🌿

Risotto med smak av citron, vitt vin & parmesan, toppad med skogssvamp & krasse 🌿

- Kronärtskocka 🌿
- Grillad Lax

Lind 80:-

Blomkålssterrin smaksatt med parmesanost, toppad med smörgåskrasse, rostade pumpakärnor & örtolja 🌿

Krokett på skogssvamp & västerbottenost serveras med saltbakad rotselleri & tryffelkräm, toppad med syltade kantareller 🌿

Veganska alternativ 80:-

Förrätt

Vegansk tofuskagen toppad med tångkaviar, dill & citron ✓
Het kikärtsröra med picklad rödlök på hembakat bröd ✓

Huvudrätt

Risotto med smak av citron, vitt vin, kronärtskockshjärta, toppad med skogssvamp & krasse ✓
Krokett på skogssvamp serveras med saltbakad rotselleri & örtolja, toppad med syltade kantareller ✓

Vin

Corte Majoli Pinot Grigio 595:-
Barbera d'Astil Evulotion 675:-

Vin

La Liberté Sauvignon Blanc 645:-
Balthasar Ress Riesling 745:-

Vin

La Liberté Sauvignon Blanc 645:-
Corte Majoli Pinot Grigio 595:-

Vin

Tenute Rosetti Bianco 485:-
Rèvélation Pinot Noir 675:-

Vin

Tenuta Rosetti Rosso/Bianco 485:-



Snittar, Vickning, Tårtor

Priserna gäller med reservation för eventuella nödvändiga höjningar.

Snittar

Viltrulle med rökt renstek, pepparrot & lingon
Klassisk skagenröra i kambröd
Smördegssnitt med varmrökt lax, fäskost & citron
Crostiti med getostkräm, valnöt & honung 🌿
Minibruschetta med tomat & basilika ✓

Alla snittar (utom varmrökta laxen) går att få glutenfria

Alt. - Kryddrostade nötter & friterat tunnbröd ✓

Vickning 48:-/person

Hemmagjord pizza - Margarita 🌿
Wienerkorv med bröd + tillbehör
(går att få vegetarisk & veganskt) 🌿 ✓

Eller

Kryddrostade nötter & friterat ✓
tunnbröd (28kr/person)

Frukttat 66:-/person ✓

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

Charkbricka 86:-/person

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

Tårta

Bröllopstårta i nivå:

- Klassisk prinsesstårta
- White Lady

Citronmarängpaj
Fransk chokladtårta
Passionsfruktmousse
Klassisk sommartårta
Kladdkaka 🌿
Budapest 🌿
Snickerskaka 🌿 ✓
eller efter önskemål



Dryck

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

Fri bar: Värdparet står för kostnaden **Betalbar:** Gästerna betalar i baren

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

Priserna gäller med reservation för eventuella nödvändiga höjningar.

Mousserande

Prosecco Millesimato Extra Dry EKO

- 495:-

Cava Alsina & Sarda Brut Nature Reserva

EKO - 515:-

Deville Carte Noir Champagne - 925:-

Alkoholfri mousserande - 299:-

Alkoholfri mousserande äppelmust

- 199:-

Vita

Petite Maison Blanc, Frankrike - 428:-

Tenute Rossetti Bianco Toscana - 485:-

Corte Majoli Pinot Grigio EKO - 595:-

Balthasar Ress Riesling - 745:-

La Liberté Sauvignon Blanc - 645:-

Röda

Petite Maison Rouge, Frankrike - 428:-

Tenute Rossetti Rosso Toscana - 485:-

Révélation Pinot Noir, Frankrike - 670:-

Barbera D' Astil Evolution, Italien - 675:-

Rosé

Veramar Rose - 419 :-

Dessertvin

Château Haut Marsalet - 495 :-

Quinta de la Rosa LBV Port - 835 :-

Öl - Gamla Enskede Bryggeri

Eko & Närproducerat

Jubileums Lager 5% 69 :-

Enskede Gårdsöl Ale 4,7% 74 :-

MånHorns IPA 6,0% 86 :-

Enskede Lättöl 44 :-

Avec

Cointreau/ Baily's - 88 :-

Calvados Boulard/ Congac

Single Malt Whisky/ Mörk rom - 95:-

Drinkar 127 :-

Apperol Spritz

Lyrans Gin & Tonic

Lyrans Moscov mule

Alkoholfritt

Stella Alkoholfri öl: 52 :-

Coca cola: 37 :-

Läsk/Loka: 34 :-

Smakis: 19 :-

Saltå Kvarn 39:-



Tillval

Priserna gäller med reservation för eventuella nödvändiga höjningar.

Blomsterpaket

Ni väljer färgen på blommorna.

Vid eventuella önskemål kan priset skilja från följande lista

Blomster Liten 49:-/person

Grönska i vasen
Enklare snittblommor efter säsong i vaser

Stor på offert

Blomsterarrangemang i oasis

Blomster Mellan 99:-/person

Grönska i vasen/Enklare snittblommor
Brudslöja
Rosor

Buketter & Corsage

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

Dekorationer

Vigsel

Vigselbåge: 595:-
Dekoration till vigselbåge: 285:-
Ljusslinga i tält: 890:-/tält
Gasolvärmare inkl. gasol: 900:-
Marschaller med hållare: 200 :-

Dekorationer

Ballongbuketter inkl. helium - (på offert)

Välkomstskylt: 270kr
Spegel med guldram i barock stil
"Välkommen till vårt bröllop"
samt era namn & datum

Middag

Stolsöverdrag vita: 49 :-/styck
Rosett runt stol: 15 :-/styck

Fotovägg backdrop - vitt tyg, vit spets med
ljusslingor 400kr

Teknik

Projektor för bildspel/video: 600:-

Provsbakning

3-rätters, beroende på meny: 600-900:- per person
Vinprovning, för att matcha rätt vin till er valda meny: 360-500:-/per person
- Mousserande, förrätts-vin, huvudrätts-vin. Upp till 3 viner per kategori.

Övrig information

Prisinformation

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

Priserna gäller för minst 30 personer & max 80 personer.

Sällskap som bokar en lördag under sommaren & blir färre än det minsta antal gäster som gäller debiteras 50 % per gäst under minsta antalet överenskommet.

Priserna gäller med reservation för eventuella nödvändiga höjningar.

Rabatt

Rabatter gäller från 30 personer & uppåt

Barnrabatt på fest/bröllops-paket 3-8 år: 250kr /barn

Barnrabatt på fest/bröllops-paket 8-12 år: 150kr /barn

Rabatterna gäller endast på fest- & brölloppskapeten (ej dryck & 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 9000kr

Vid avbokning mindre än 2 veckor före debiteras en avbokningsavgift på 15% av totala kostnaden - exklusive dryck.



Vid intresse kontakta
josefin@konditorilyran.se