

Hyra Lyran

2026

Bröllop

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 i broschyren gäller för minst 30 gäster,
med reservation för eventuella nödvändiga höjningar.

Vi har en maxkapacitet på 90 personer under sommarhalvåret,
& 65 personer under vinterhalvåret.

Lördagar:

Maj, September - Minst 40 personer

Juni, Juli, Augusti - Minst 50 personer

Är ni färre än detta har ni möjlighet att boka vardag, fredag, söndag eller lågsäsong

Ingår i alla paket:

Serveringspersonal

Bordsdukning, linnedukar, linneservetter, festporstin

Städning

Det går inte att boka lokalen utan personal, & all förtäring måste beställas genom oss!

Platinumpaket

Vigsel, mingel, middag & fest - inklusive tillbehör

1969 kr / per person

Lokalhyra 16.00-01.00
Förlängning av lokalhyra och alkoholtillstånd
01-03

Vigsel i trädgård inkl. vigselbåge
Mingel i trädgård
Inklusive Partytält (1-2 st efter behov)
• Snittar - 3st per person (2 sorter)

Ljudanläggning:
• Högtalare till bakgrundsmusik
• Mikrofon till tal
• Högtalare, bas & mixerbord till dansgolv

Ljusläggning:
• 2x Spottar
• Discolampa
+ Rökmaskin

Provsmakning av 3 rätters och matchade
viner

Bröllopstårta i nivå
alternativt valfri tårta eller efterrätt
Kaffe / Te

Vickning

Inklusive alla tillbehör:
Blomsterpaket
Dekorationer till vigselbåge
Stolsöverdrag vita & rosett runt stol
Projektor för bildspel/video
Välkomstskylt
Fotovägg backdrop

Våra paket

Diamantpaket

Vigsel, mingel, middag & fest

1529 kr / per person

Lokalhyra 16.00-01.00

Vigsel i trädgård inkl. vigselbåge

Mingel i trädgård

Inklusive Partytält (1-2 st efter behov)

- Snittar - 3st per person (2 sorter)

Mat & dryck väljs till på kommande sidor

Ljudanläggning:

- Högtalare till bakgrundsmusik
- Mikrofon till tal
- Högtalare, bas & mixerbord till dansgolv

Ljusanläggning:

- 2x Spottar
- Discolampa
- Rökmaskin

Bröllopstårta i nivå

alternativt valfri tårta eller efterrätt

Kaffe / Te

Guldpaket

Mingel, middag & fest

1199 kr / per person

Lokalhyra 17.00-01.00

Mingel i trädgård

Inklusive Partytält (1-2 st efter behov)

- Snittar - 2st per person (2 sorter)

Mat & dryck väljs till på kommande sidor

Ljudanläggning:

- Högtalare till bakgrundsmusik
- Mikrofon till tal
- Högtalare, bas & mixerbord till dansgolv

Ljusanläggning:

- 2x Spottar
- Discolampa

Valfri tårta eller efterrätt

Kaffe / Te

Silverpaket

Middag & Fest

989 kr /per person

Lokalhyra 18.00-01.00

Ljudanläggning:

- Högtalare till bakgrundsmusik
- Mikrofon till tal
- Högtalare, bas & mixerbord till dansgolv

Mat & dryck väljs till på kommande sidor

Valfri tårta

(exklusive bröllopstårta)

Kaffe / Te

Våra bufféer

Priserna gäller med reservation för eventuella nödvändiga höjningar.

Valfri buffé ingår helt i paketpriset.

Linnell

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 🌿

Lagerlöf 🌿

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

Matchade viner - Bufféer

Adelante DOS Sauvignon Blanc - 570:-
Adelante Uno Tempranillo Merlot - 570:-

Le Montalus Blanc - 640:-
Le Montalus Rouge - 640:-

Oscar II

Helgrillad ryggbiff med kappa, serveras med persilja- & vitlökssmör 🌿
Inkokt lax med gula & röda morötter 🌿
Blomkålsterrin smaksatt med västerbottenost, toppad med smörgåskrasse & rostade pumpakärnor 🌿 🌿
Västerbottenost-rostad potatis med gräslök 🌿 🌿
Spetskålssallad med saltorkade tomater & äppelvinäger ✓ 🌿
Romsås 🌿
Lyrans Ostbricka med säsongens marmelad 🌿 🌿
Hembakat rågbröd & surdegsknäcke 🌿



Tre-rätters & matchade viner

Priserna gäller med reservation för eventuella nödvändiga höjningar.

I priset för 3-rättersmenyer ingår serveringspersonal

Leopold 165:-

Klassisk toast skagen på handskalade räkor toppad med löjrom

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

Bremer 184:-

Västerbottentartlett med syrad grädde, finhackad rödlök & löjrom

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

Bellman 99/119:-

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

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

- Kronärtskocka 🌿
- Grillad Lax 🌿

Lind 99:-

Blomkålsterrin smaksatt med västerbottenost, toppad med smörgåskrasse, rostade pumpakärnor & örtolja 🌿

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

Veganska alternativ 99:-

Förrätt

Vegansk tofuskagen toppad med tångkaviar, dill & citron ✓

Het kikärtsröra med picklad rödlök & avokado 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 ✓

Vegansk biff med potatispuré & rödvinssås & säsongens primörer ✓

Matchade Viner

Casa Girelli Lamura Pinot Grigio 785:-

L'Awocata Barbera D' Asti 891:-

Réserve Saint Martin Sauvignon Blanc 839:-

Allendorf Rheingau Riesling Trocken (1liter) - 1123:- (pris per 750ml 842:-)

Réserve Saint Martin

Sauvignon Blanc 839:-

Casa Girelli Lamura Pinot Grigio 785:-

Le Montalus Blanc 640:-

Réserve Saint Martin Pinot Noir 859:-

Le Montalus Blanc/Rouge

640:-

🌿 Vegetarisk 🌿 Glutenfri (kan innehålla spår av) ✓ Vegansk



Snittar, Vickning, Tårtor

Priserna gäller med reservation för eventuella nödvändiga höjningar.

Snittar

Valtrulle med rökt ren/älg, pepparrot & lingon
Klassisk skagenröra i kambrod
Crustader med brie och hjortronsylt
Crostiti med getostkräm, valnöt & honung
Minibruschetta med tomat & basilika ✓

Alla snittar går att få glutenfria

Alt. - Kryddrostade nötter & friterat tunnbröd

Vickning 72:-/person

Hemmagjord pizza - Margarita 🌿
(går att få vegansk)

Wienerkorv med bröd + tillbehör 🌿 ✓
(går att få vegetarisk & veganskt)

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

Fruktfat 69:-/person ✓

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

Charkbricka 89:-/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. 🌿 (laktosfri)

Snickerskaka 🌿 ✓

Efterrätt går att välja som
alternativ eller tillägg efter
önskemål

Provsmafningslåda 399:-

Beställ en låda för
provsmakning av tårtorna.
Ej whitelady och sommartårta



Dryck

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

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

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

Priserna gäller med reservation för eventuella nödvändiga höjningar.

Mousserande

La Gioiosa Ca´ Divo Spumante Extra Dry
- 647:-
Cava Alsina & Sarda Brut Reserva Organic
- 687:-
G.H. Martel & Co Cuvée Prestige - 1169:-
Alkoholfri mousserande - 363:-
Alkoholfri mousserande äppelmust
- 273:-

Vita

Adelante DOS Sauvignon Blanc – 570:-
Le Montalus Blanc - 640:-
Casa Girelli Lamura Pinot Grigio - 785:-
Réserve Saint Martin Sauvignon Blanc -
839:-
Allendorf Rheingau Riesling Trocken
(1liter) - 1123:- (pris per 750ml 842:-)

Röda

Adelante Uno Tempranillo Merlot – 570:-
Le Montalus Rouge - 640:-
Réserve Saint Martin Pinot Noir - 859:-
L'Awocata Barbera D´Asti - 891:-

Rosé

Triplette Rabiega Rosé AOP - 570 :-

Öl - Gamla Enskede Bryggeri

Eko & Närproducerat

Jubileums Lager 5% 89:-
Enskede Gårdsöl Ale 4,7% 96:-
MånHorns IPA 6,0% 109 :-
Enskede Lättöl 58:-

Avec

Cointreau/ Baily's - 117 :-
Calvados Boulard/ Congac
Single Malt Whisky/ Mörk rom - 125:-

Drinkar 149 :-

Gin & Tonic
Prosecco, passionsfruktspuré &
sockerlag
Vodka, dubbel espresso & vaniljsirap
Vodka, san pellegrino lemonad, tonic
& lime
Cointreau, trocadero & apelsin
Vodka, aperol & fanta
Rom & Cola

Alkoholfritt

Peroni Alkoholfri öl: 59:-
Coca cola: 41:-
Läsk/Loka: 37 :-
Smakis: 21:-
Saltå Kvarn 42:-



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 69:-/person

Grönska i vasen
Enklare snittblommor efter säsong i vaser

Blomster stor - på offert

Blomsterarrangemang i oasis

Blomster Mellan 107:-/person

Grönska i vasen
2 sorter/färger enklare snittblommor
Brudslöja

Buketter & Corsage

Brudbukett: 1100-1600:- /styck
Tärnbukett: 600-700:- /styck
Näbbukett: 300-400:- /styck
Corsage: 200-300:- /styck

Dekorationer

Vigsel

Dekoration till vigselbåge 395:-
Ljusslinga i tält 890:-/tält
Gasolvärmare inkl. gasol 900:-
Marschaller med hållare (8st) 200 :-

Dekorationer

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

Middag

Stolsöverdrag vita: 82 :-/styck
Rosett runt stol: 33 :-/styck

Bordsplaceringsskylt 249kr

*Guldram i barock stil, med möjlighet att hänga
upp en skylt för vardera bord*

Bordsplaceringsskylt inkl. printade skyltar av
Lyran 299kr

Teknik

Projektör för bildspel/video: 600:-

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

Provsmaakning

3-rätters, beroende på meny: 750-900:- per person
Vinprovning, för att matcha rätt vin till er valda meny: 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.
Priserna gäller med reservation för eventuella nödvändiga höjningar.

Priserna gäller för sällskap på minst 30 personer.
Vi har en maxkapacitet på 86 personer under sommarhalvåret, & 60 personer under vinterhalvåret.

För bokning av lördag gäller:

Minst 40 personer - i maj & september

Minst 50 personer - i juni, juli, augusti

Är ni färre än detta har ni möjlighet att boka vardag, fredag, söndag eller lågsäsong

Rabatt

*Rabatterna gäller endast på fest- & bröllospaketen (ej dryck & tillägg)
för sällskap på 30 personer & uppåt.*

Barnrabatt på fest/bröllops-paket 3-8 år: 350kr /barn

Barnrabatt på fest/bröllops-paket 8-12 år: 200kr /barn

Betalning

Vid bokning debiteras deposition på 10 000kr som dras av på slutfakturan.

6 månader före bokat datum debiteras 30% av totalt förbeställt belopp exkl. dryck.

3 månader före bokat datum debiteras 60% av totalt förbeställt belopp exkl. dryck.

1 månad före bokat datum debiteras 90% av totalt förbeställt belopp exkl. dryck.

Det antal gäster som meddelas senast 7 dagar innan bokat datum är det som kommer debiteras för gällande paket, mat & tillägg, oavsett senare bortfall.

Faktura på resterande belopp samt dryck skickas efter bokat datum då vi räknat hur mycket som gått åt i dryckesväg och drar av det tidigare betalade beloppet.

Avbokningsregler

Vid avbokning före 6 månader innan bokat datum förfaller deposition.

Vid avbokning närmre än 6 månader innan förfaller det belopp som ska betalas enligt betalningsregler.

Ombokning innan 6 månader innan bokat datum är kostnadsfritt och depositionen följer med.

Vid intresse kontakta
josefin@konditorilyran.se

