Hyra Lyran

2025

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 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 86 personer under sommarhalvåret,
& 60 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, festporslin
Städning

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

Platinumpaket
Vigsel, mingel, middag & fest - inklusive tillbehör
1790 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

Ljusanläggning:
- 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
1390 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
1090 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
890 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
(exlusive bröllopstårta)
Kaffe / Te

Silverpaket Lågsäsongsrabatt
790kr /per person
Gäller oktober-mars (ej december)

Våra bufféer

Priserna gäller med reservation för eventuella nödvändiga höjningar.

Limnell (ingår i paketpris)

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 (ingår i paketpris)

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

Matchade viner - Bufféer

Adelante DOS Sauvignon Blanc – 519:-
Adelante Uno Tempranillo Merlot – 519:-

Le Montalus Blanc - 582:-
Le Montalus Rouge - 582:-

Oscar II +129 :-

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

Vegetarisk Glutenfri (kan innehålla spår av) ✓Vegansk

Tre-rätters & matchade viner

Priserna gäller med reservation för eventuella nödvändiga höjningar.
I priset för 3-rättersmenyer ingår serveringspersonal

Leopold 150:-
Klassisk toast skagen på handskalade räkor toppad med löjrom
Oxfile med potatis- & västerbottenostpuré, rödvinssås & säsongens primörer

Bremer 167:-
Västerbottentartlett med syrad grädde, finhackad rödlök & löjrom
Bakad röding med potatisfondant på en bädd av stekt spenat & beurre blanc med forellrom

Bellman 92/109:-
Karamelliserad getosttoast med rostad rödbeta, päron, toppas med walnötter & honung
Risotto med smak av citron, vitt vin & parmesan, toppad med skogssvamp & krasse
- Kronärtskocka
- Grillad Lax

Lind 92:-
Blomkålssterrin smaksatt med parmesanost, toppad med smörgåskrasse, rostade pumpakärnor & örtolja
Krokett på skogsvamp & västerbottenost serveras med saltbakad rotselleri & tryffelkräm, toppad med syltade kantareller

Veganska alternativ 92:-
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 skogsvamp serveras med saltbakad rotselleri & örtolja, toppad med syltade kantareller ✓
Vegansk biff med potatispuré & rödvinssås & säsongens primörer ✓

Matchade Viner
Casa Girelli Lamura Pinot Grigio 714:-
L'Avvocata Barbera D´Asti 810:-

Réserve Saint Martin Sauvignon Blanc 774:-
Allendorf Rheingau Riesling Trocken (1liter) - 1098:-

Réserve Saint Martin Sauvignon Blanc 774:-
Casa Girelli Lamura Pinot Grigio 714:-

Le Montalus Blanc 582:-
Réserve Saint Martin Pinot Noir 804:-

Le Montalus Blanc/Rouge 582:-

Vegetarisk Glutenfri (kan innehålla spår av) ✓Vegansk

Snittar, Vickning, Tårtor

Priserna gäller med reservation för eventuella nödvändiga höjningar.

Snittar

Viltrulle med rökt ren/älg, pepparrot & lingon
Klassisk skagenröra i kambröd
Crustader med brie och hjortronsylt
Crostini med getostkräm, valnöt & honung
Minibruschetta med tomat & basilika ✓

Alla snittar går att få glutenfria

Alt. - Kryddrostade nötter & friterat tunnbröd

Vickning 48/68:-/person

Hemmagjord pizza - Margarita
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 ellller tillägg efter önskemål

Vegetarisk Glutenfri (kan inehålla spår av) ✓Vegansk

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
La Gioiosa Ca´Divo Spumante Extra Dry - 597:-
Cava Alsina & Sarda Brut Nature Reserva EKO - 625:-
G.H. Martel & Co Cuvée Prestige - 1090:-
Alkoholfri mousserande - 349:-
Alkoholfri mousserande äppelmust - 249:-

Vita
Adelante DOS Sauvignon Blanc – 519:-
Le Montalus Blanc - 582:-
Casa Girelli Lamura Pinot Grigio - 714:-
Allendorf Rheingau Riesling Trocken (1liter) - 1098:-
Réserve Saint Martin Sauvignon Blanc - 774:-

Röda
Adelante Uno Tempranillo Merlot – 519:-
Le Montalus Rouge - 582:-
Réserve Saint Martin Pinot Noir - 804:-
L'Avvocata Barbera D´Asti - 810:-

Rosé
Triplette Rabiega Rosé AOP - 490 :-

Dessertvin
Château Haut Marsalet - 589 :-
Quinta de la Rosa LBV Port - 982 :-

Öl - Gamla Enskede Bryggeri
Eko & Närproducerat
Jubileums Lager 5% 82 :-
Enskede Gårdsöl Ale 4,7% 89 :-
MånHorns IPA 6,0% 99 :-
Enskede Lättöl 53 :-

Avec
Cointreau/ Bailys - 106 :-
Calvados Boulard/ Congac
Single Malt Whisky/ Mörk rom - 114:-

Drinkar 127 :-
Vodka, fanta, grenadin
Cointreau, trocadeo & apelsin
Vodka, san pellegrino lemonad, tonic & lime
Prosecco, passionsfruktspuré & sockerlag
Vodka, dubbel espresso & vaniljsirap
Gin & Tonic
Rom & Cola

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 62:-/person
Grönska i vasen
Enklare snittblommor efter säsong i vaser

Blomster Mellan 99:-/person
Grönska i vasen
2 sorter/färger enklare snittblommor
Brudslöja

Blomster stor - *på offert*
Blomsterarrangemang i oasis

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

Dekorationer

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

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

Teknik
Projektor för bildspel/video: 600:-

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

Bordsplaceringsskylt 249kr
Guldram i barock stil, med möjlighet att hänga upp en skylt för vardera bord
Bordsplaceringsskylt inkl. printade skyltar av Lyran 299kr

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

Provsmakning
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.
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- & bröllopspaketen (ej dryck & tillägg)
för sällskap på 30 personer & uppåt.
Barnrabatt på fest/bröllops-paket 3-8 år: 250kr /barn
Barnrabatt på fest/bröllops-paket 8-12 år: 150kr /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