

Fest Lyran

2026

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

Mingelpaket

Mingel & fest

589 kr / per person

Lokalhyra 19:00-01:00

4 st matiga snittar per person

- 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

Eller 4 pizzaslice per person (2 sorter)

Ljudanläggning:

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

Ljusläggning:

- 2x Spottar
- Discolampa

Rabatt mån-tors 100kr/person

Festpaket

Middag & fest

989 kr / per person

Lokalhyra 18.00-01.00

Valfri buffé

Valfri tårta

Kaffe / Te

Ljudanläggning:

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

Ljusläggning:

- 2x Spottar
- Discolampa

Rabatt mån- tors 150kr/person

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 – 570:-
Adelante Uno Tempranillo Merlot – 570:-

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



Dryck

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

Fri bar: Värden står för kostnaden

Betalbar: Gästerna betalar i baren

Mix: Värden 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 Nature Reserva
EKO - 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 :-

Dessertvin

Château Haut Marsalet - 647:-
Quinta de la Rosa LBV Port - 1082 :-

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

Alkoholritt

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



Snittar, Vickning, Tårter

Priserna gäller med reservation för eventuella nödvändiga höjningar.

Tårta

Klassisk prinsesstårta
White Lady
Citronmarängpaj
Fransk chokladtårta
Passionsfruktmousse
Klassisk sommartårta
Kladdkaka 🌿
Budapest. 🌿 (laktosfri)
Snickerskaka 🌿✓

Vickning 72:-/person

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

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

Frukfat 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

Övrig information

Betalning

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

2 månader före bokat datum debiteras 50% av totalt förbeställt belopp exkl. dryck.

7 dagar 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 förfaller deposition.

Vid avbokning efter delbetalning innan förfaller det belopp som betalats enligt betalningsregler.

Vid intresse kontakta
josefin@konditorilyran.se

