

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 saltorkade tomater & spetskål
- Örtmarinerad blomkål ✓
- Sallad med ungsrostade rotfrukter, getost & honungvinegrette 🌿
- Het kikärtsröra ✓ 🌿
- Grönärtshummus ✓ 🌿
- Lyrans Ostbricka med säsongens marmelad 🌿
- Hembakat rågbröd & surdegsknäcke 🌿

Matchade viner - Bufféer

- Le Montalus Blanc 560kr
- Piqueras White Label 590kr
- Réserve Saint Martin Sauvignon Blanc 630kr
- Appassilento Bianco Veneto 630kr

- Le Montalus Rouge 560kr
- Réserve Saint Martin Pinot Noir 630kr
- Appassilento Rosso Veneto 630kr
- Valpolicella Ripasso Superiore DOC 780kr



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

GH Martel Champagne Prestige Brut 1160kr
Louis Vallon Crémant de Bordeaux Brut 780kr
Cava Mas d'Alsina Brut Nature Reserva 810kr
Alsina & Sarda Cava Brut Reserva Organic 680kr
La Giosa Prosecco Brut Organic 750kr
Núa Spumante Brut 650kr
La Giosa 0,0% Alkoholfri mousserande 360kr
Alkoholfri mousserande äppelmust 280kr

Vita

Le Montalus Blanc 560kr
Piqueras White Label 590kr
Réserve Saint Martin Sauvignon Blanc 630kr
Appassilento Bianco Veneto 630kr
White Rioja Barrel Fermented 710kr
Katari Pinot Grigio 830kr
Sancerre Domaine des Côtes Blanches 930kr

Röda

Le Montalus Rouge 560kr
Réserve Saint Martin Pinot Noir 630kr
Appassilento Rosso Veneto 630kr
Valpolicella Ripasso Superiore DOC 780kr
Montecorna Valpolicella Superiore Ripasso DOC 840kr
Piqueras Black Label 590kr
Ca'Viola Barbera d'Alba Brichet DOC 920kr
Cair Cuvée 830kr
Rioja Crianza 750kr
Rioja Reserva 870kr

Rosé

LivAzur Rosé
Le Montalus Rosé

Dessert 375ml

Château Haut Marsalet 650kr

Alkoholfritt vin

Allendorf Riesling 650kr

Öl - Gamla Enskede Bryggeri Eko & Närproducerat

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

Avec

Cointreau/ Bailys 117kr
Calvados Boulard/ Congac
Single Malt Whisky/ Mörk rom 125kr

Drinkar 149kr

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

Alkoholfritt

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

Snittar, Vickning, Tårtor

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)

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

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