

Hyra Lyran

Bröllop 2027

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, festporcelain

Städning

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

Platinumpaket

Vigsel, mingel, middag & fest - inklusive tillbehör

2099 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

1649 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

Ljusläggning:

- 2x Spottar
- Discolampa
- Rökmaskin

Bröllopstårta i nivå

alternativt valfri tårta eller efterrätt

Kaffe / Te

Guldpaket

Mingel, middag & fest

1249 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

Ljusläggning:

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

Helgrillad ryggbiff med kappa, serveras med persilja- & vitlökssmör 🌿
Grillad lax med citron & örter, serveras med sotad sparris 🌿
Blomkålsterrin smaksatt med västerbottenost, toppad med smörgåskrasse & rostade pumpakärnor 🌿 🌿
Fransk potatissallad med dijonsenap & kapis 🌿 🌿
Spetskålssallad med soltorkade tomater & äppelvinäger ✓ 🌿
Citronaioli 🌿 🌿
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

Förrätt prisklass 1 - 79 kr/person

Klassisk toast skagen på handskalade räkor toppad med löjrom
Västerbottentartlett med syrad grädde, finhackad rödlök & löjrom 🌿

Förrätt prisklass 2 - 49 kr/person

Karamelliserad getosttoast med rostad rödbeta, toppas med walnötter & honungglaserade päron 🌿
Blomkålsterrin smaksatt med västerbottenost, toppad med smörgåskrasse, rostade pumpakärnor & örtolja 🌿
Vegansk tofuskagen toppad med tångkaviar, dill & citron ✓
Het kikärtsröra med picklad rödlök & avokado på hembakat bröd ✓

Varmrätt prisklass 1 - 109 kr/person

Oxfile med potatis- & västerbottenostpuré, rödvinssås & säsongens primörer 🌿
Bakad röding med potatisfondant på en bädd av stekt spenat & beurre blanc med forellrom 🌿
Risotto med smak av citron, vitt vin & parmesan, toppad med skogssvamp & krasse
• Kronärtskocka 🌿 🌿

Varmrätt prisklass 2 - 79 kr/person

Vegansk biff med potatispuré & rödvinssås & säsongens primörer ✓
Krokett på skogssvamp serveras med saltbakad rotselleri & örtolja, toppad med syltade kantareller ✓
Risotto med smak av citron, vitt vin & parmesan, toppad med skogssvamp & krasse
• Grillad Lax 🌿

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, Tårter

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 🌿
Crostiti med getostkräm, valnöt & honung 🌿
Minibruschetta med tomat & basilika ✓

Alla snittar går att få glutenfria

Alt. - Kryddrostade nötter & friterat tunnbröd

Vickning 75:-/person

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

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

Fruktfat 72:-/person ✓

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

Charkbricka 93:-/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
Passionsfruktmouse
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



Tillval

Priserna gäller med reservation för eventuella nödvändiga höjningar.

Blomsterpaket

Ni väljer färgen på blommorna.

Vid eventuella särskilda önskemål kan priset skilja från följande lista

Blomster Liten 79:-/person

Grönska i vasen
Enklare snittblommor efter säsong i vasen

Blomster Mellan 119:-/person

Grönska i vasen
2 sorter/färger enklare snittblommor
Brudslöja



Blomster stor - på offert

Blomsterarrangemang i oasis

Buketter & Corsage

Brudbukett: 1200-1800:- /styck
Tärnbukett: 700-800:- /styck
Näbbukett: 350-450:- /styck
Corsage: 300-400:- /styck

Dekorationer

Teknik

Projektör för bildspel/video: 600:-

Dekorationer

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

Vigsel

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

Middag

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

Provsmakning

3-rätters, beroende på meny: 799-999:- 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.

Bordsplaceringsskylt 249kr

*Guldrum 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

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: 400kr /barn

Barnrabatt på fest/bröllops-paket 8-12 år: 250kr /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**

Vin - smakprofiler

Mousserande vin

GH Martel Champagne Prestige Brut 

torr, smakrik och elegant med generös lång eftersmak

Louis Vallon Crémant de Bordeaux Brut  

Medelfylligt, torrt, friskt och fruktigt

Cava Mas d'Alsina Brut Nature Reserva 

Stramt och torrt vin med citruston

Alsina & Sarda Cava Brut Reserva Organic

Friskt och torrt med bra syra

La Giosa Prosecco Brut Organic 

Fruktigt och medelfylligt

Núa Spumante Brut

Aromatiskt och friskt i fruktig stil

La Giosa 0,0% Alkoholfri mousserande 

Alkoholfri, friskt och fruktigt med liten sötma

Jus de Pommes. Alkoholfri mousserande äppelmust 

Mycket fruktig, nyanserad med sötma och tydlig karaktär av röda äpplen, inslag av honung, hasselnötter, vita blommor och pomerans

Rosé

LivAzur Rosé. Rhône, Frankrike

Friskt och fruktigt vin i torr stil med bra längd

Le Montalus Rosé

Friskt och smakrikt vin i torr stil med ton av sommarbär

Dessert

Château Haut Marsalet 375ml. Bordeaux, Frankrike.

Intensivt sött vin med bra syra och ton av persika, aprikos och saffran

Alkoholritt vin

Allendorf Riesling. Rheingau, Tyskland.

Friskt och fruktigt vin med bra syra

Vin - smakprofiler

Vita

Le Montalus Blanc. Lagedoc, Frankrike


Torrt, friskt och fruktigt, medelfylligt

Passar bra till: Buffé, Toast skagen, Tofuskagen toast, Blomkålsterrin

Piqueras White Label. Almansa, Spanien. 

Friskt vin med pigg syra och relativt lång eftersmak.

Passar bra till: Buffé: Limnell/Lagerlöf, Risotto med lax /kronärtskocka,

Réserve Saint Martin Sauvignon Blanc. Lagedoc, Frankrike 

Krispigt torrt vin med bra syra.

Passar bra till: Buffé Lagerlöf, Getosttoast, Risotto med kronärtskocka

Appassilento Bianco Veneto. Veneto, Italien

Mycket friskt och fruktigt vin med ton av exotisk frukt

Passar bra till: Buffé, Västerbottentartlett, Bakad röding

White Rioja Barrel Fermented. Rioja, Spanien. 

Smakrikt och lätt fatat vin med ton av fat

Passar bra till: Västerbottentartlett

Katari Pinot Grigio. Lombardiet, Italien 

Torrt och smakrikt vin i blommig och elegant stil

Passar bra till: Toast skagen, Tofuskagen toast

Sancerre Domaine des Côtes Blanches. Loire, Frankrike   

Klassiskt elegant vin med torr ton av citrus och gröna äpplen

Passar bra till: Bakad röding, Getosttoast, Risotto


Vin - smakprofiler

Röda

Le Montalus Rouge. Languedoc, Frankrike

Smakrikt bärigt vin med bra frukt

Passar bra till: Buffé Lagerlöf, Svampkrokett, Blomkålsterrin

Réserve Saint Martin Pinot Noir. Languedoc, Frankrike 

Mjukt och elegant vin med ton av trädgårdsbär

Passar bra till: Buffé, Het kikärtsröra toast, Bakad Röding

Appassilento Rosso Veneto. Veneto, Italien

Medelfylligt, friskt vin i fruktig len stil

Passar bra till: Buffé, Oxfile, Krokett på skogssvamp, Vegansk biff

Valpolicella Classico Ripasso Superiore DOC. Veneto-Valpolicella, Italien

Medelfylligt fruktigt vin med ton av körsbär och plommon

Passar bra till: Buffé, Oxfilé, Krokett på skogssvamp, Blomkålsterrin

Montecorna Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC. Veneto-Valpolicella, Italien

Smakrikt, elegant med bra frukt

Passar bra till: Oxfilé, Vegansk biff

Piqueras Black Label. Almansa, Spanien. 

Elegant, fylligt vin med bra och saftiga tanniner

Passar bra till: Oscar 2a buffé, Oxfilé, Vegansk biff, Risotto, Svampkrokett

Ca'Viola Barbera d'Alba Brichet DOC 2020. Piemonte, Italien.

Smakrikt, elegant vin med mjuk strävhet i bra balans

Passar bra till: Oxfilé, Vegansk biff

Cair Cuvée. Ribera Del Duero, Spanien.

Elegant, smakrikt fylligt vin med bra eftersmak

Passar bra till: Oxfilé, Vegansk biff

Rioja Crianza. Rioja, Spanien. 

Medelfylligt vin i mogen stil med bra frukt

Passar bra till: Krokett på skogssvamp

Rioja Reserva Rioja, Spanien. 

Komplext, smakrikt och fylligt vin med bra längd

Passar bra till: Krokett på skogssvamp