Fest Lyran
2027

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
635 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

Ljusanläggning:
- 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

Ljusanläggning:
- 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

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*

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
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 830*kr*
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 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
event@konditorilyran.se