



# Brunchkryssning

*Brunch cruise*

---

## VÄLKOMMEN OMBORD M/S GÖTEBORG / *Welcome on board M/S Göteborg*

Ombord serveras en brunch i vacker skärgårdsmiljö. Brunchmenyn varieras efter säsong för att på ett hållbart sätt kunna erbjuda de bästa råvarorna och ge plats för spännande nyheter och idéer.

*On board, a brunch is served in a beautiful archipelago environment. The menu varies according to season in order to sustainably offer the best ingredients and make room for exciting news and ideas*

.....

## BUFFÈ / Buffet

Väl ombord möts ni av ett välfyllt brunchbord med västsvenska influenser. Utöver säsongsanpassade rätter så finns stående inslag som är välbeprövade och uppskattade. Vår krögare Lotta Bäckström bjuder på traditionella svenska rätter, ofta i modern tappning. Hennes praktfulla och färgsprakande sallader är en fröjd för alla sinnen.

*On board, you will find a well-stocked brunch table with West Swedish influences. In addition to the seasonal dishes there will be plenty of other well appreciated options. Our restaurateur Lotta Bäckström offers traditional Swedish dishes, often in a modern twist. Her magnificent and colorful salads are a pure delight for all your senses.*

.....

På brunchbordet hittar ni alltid tre sorters sillar, sillpotatis, rökt lax, gravad lax med fänkålstopping, örtsås och hovmästarsås. Här finns också potatissallad med kapris och äpple, köttbullar och äggröra med spenat och grönsaker. Av charkuterierna får ni inte missa båtens magiskt goda lammkorv med parmesan. Osttallriken ackompanjeras av säsongs hemmalagade marmelad, bröd och kex.

*On the brunch table you will always find three kinds of herring with potatoes, smoked salmon, classic gravlax with fennel topping, herb sauce and "hovmästar" sauce. You will also find potato salad with capers and apple, meatballs and scrambled eggs with spinach and vegetables. Of the charcuterie's, make sure not to miss out on the boat's delicious lamb sausage with parmesan. The cheese platter is accompanied by the seasons home-made marmalade, bread and crackers.*

.....

Brunchen avslutas med ett urval av det söta samt kaffe/te. Två stående inslag är cheesecake med årstidens smaker och båtens choklad,- och nutellamousse toppad med bärkompott.

*The brunch ends with a selection of sweets and coffee/tea. Two favourites are the cheesecake with seasonal flavours and the boat's chocolate,- and Nutella mousse topped with berries.*

**Äter du inte fisk? Välj en vegansk varmrätt vid bokning som ersätter fisk och skaldjur på buffén**  
***If you don't eat fish? Choose a vegan main course when booking, which replaces fish & seafood on the buffet***

M/S Göteborg är en kontantfri båt  
*M/S Göteborg is a cash free boat*