

Skärgårdskryssning med trubadur

Archipelago cruise with a troubadour

Välkommen ombord vackra M/S Göteborg / Welcome on board beautiful M/S Göteborg

Ombord serveras en buffé i skärgårdsmiljö till tonerna av vår trubadur. Buffén varierar efter säsong, för att på ett hållbart sätt kunna erbjuda de bästa råvarorna och ge plats för spännande nyheter och idéer.

On board, a buffet is served in a archipelago environment and live music from our troubadour. 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 buffébord 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 buffet 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 buffébordet hittar ni alltid tre sorters sillar, sillpotatis, rökt lax, gravad lax med fänkålstopping, örtsås och hovmästarsås. Här finns också potatissallad med kapor och äpple, köttbullar och tortilla med potatis och grönsaker. Av charkuterierna får ni inte missa båtens magiskt goda lammkorv med parmesan. Osttallriken ackompanjeras av säsongens hemmalagade marmelad, bröd och kex.

On the buffet 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 tortilla with potatoes 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.

Buffén 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 buffet 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