

SOMMARBRUNCH / SUMMER BRUNCH 2023

Välkommen ombord på M/S Göteborg för 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.

Welcome on-board our M/S Göteborg for a brunch in the beautiful archipelago environment. The menu for the brunch varies according to season in order to sustainably offer the best ingredients and make room for exciting news and ideas.

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 bjuder på traditionella svenska rätter, ofta i modern tappning. Hennes praktfulla och färgsprakande sallader är ren fröjd för alla sinnen.

On-board the boat 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 offers traditional Swedish dishes, often in a modern twist. Her magnificent and colourful salads are a pure delight for all our senses.

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

On the brunch table you will always find three kinds of herring, herring with potatoes, smoked salmon, classic gravlax with fennel topping, herb sauce and "hovmästar sauce". You will also find meatballs, potato salad with capers and apple, scrambled eggs with spinach and vegetables. Of the charcuterie, make sure to not 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.

När vi återvänder till båten efter besöket på Brännö har personalen dukat fram kaffe och ett urval av det söta. Två stående inslag är cheesecake med årstidens smaker och båtens choklad- och nutellamousse toppad med bärkompott.

When you return to the boat after the visit on Brännö you will find that the staff had prepared a selection of sweets and coffee. 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.
Med reservation för ändringar / We reserve the right to make changes.



STRÖMMA
KANALBOLAGET