

M/S GÖTEBORG

Brunchkryssning / Brunch Cruise 2025

Brunchmenyn varieras efter säsong för att på ett hållbart sätt alltid erbjuda de bästa råvarorna.

Nedan är exempel på vad som serveras.

The menu varies according to season in order to sustainably offer the best ingredients. Below are examples of what is served.

FISKRÄTTER / Fish

Tre sorters sill

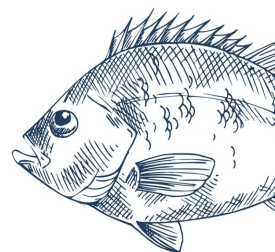
Sillpotatis

Rökt lax

Gravad lax med fänkålstopping

Örtsås och Hovmästarsås

*Three kinds of herring with potatoes, smoked salmon
classic gravlax with fennel topping
Herb Sauce and Mustard-sauce*



UTVALDA FAVORITER T EX:

Svenska rätter i modern tappning t ex:

Fransk potatissallad

Köttbullar, med mera!

Selected favorites, for example:

Swedish dishes, often in a modern twist, for example:

French potato salad

Swedish meatballs, and more!

CHARKUTERIER OCH OST / Charcuteries & Cheese

Av charkuterierna får ni inte missa båtens magiskt goda lammkorv med parmesan.

Osttallriken ackompanjeras av säsongens hemmalagade marmelad, bröd och kex.

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.



DESSERTER / Desserts

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

The brunch ends with a selection of sweets. 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, wich replaces fish & seafood on the buffet

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