

M/S GÖTEBORG

Skärgårdskryssning med trubadur Archipelago Cruise with Troubadour 2025

Ombord möts ni av ett välfyllt buffébord med västsvenska influenser. Buffén 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 tp season in order to sustianably offert the best ingredients.

Below are examples of what is served

FISKRÄTTER / Fish

Tre sorters sill

Sillpotatis

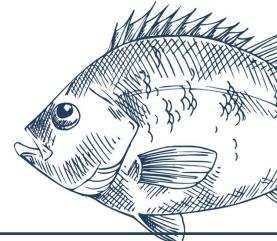
Rökt lax

Gravad lax med fänkålstoppling

Örtsås och Hovmästarsås

Och mera!

*Three kinds of herring with potatoes, smoked salmon
classic gravlax with fennel topping. And more!*



UTVALDA FAVORITER T EX:

Svenska rätter i modern tappning t ex:

Fransk potatissallad

Tortilla med potatis och grönskaner, Köttbullar

Selected favorites, for example:

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

French potato salad, Tortilla with potatoes and vegetables, Swedish meatballs

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

Buffén avslutas med ett urval av det söta samt kaffe/te. Två stående inslag är cheesecake med årstidens smaker och båtens chocklad,- 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, wich replaces fish & seafood on the buffet

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