

M/S GÖTEBORG

Skärgårdskryssning med trubadur

Archipelago Cruise with Troubadour 2026

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 to season in order to sustainably offer the best ingredients.

Below are examples of what is served

FISKRÄTTER/Fish

Tre sorters sill

Sillpotatis

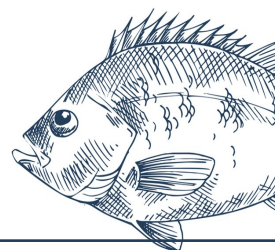
Rökt lax

Gravad lax med fänkålstopping

Örtsås och Hovmästarsås

Och mera!

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



UTVALDA FAVORITER T EX:

Klassiska rätter i modern tappning t ex:

Fransk potatissallad

Tortilla med potatis och grönsaker, 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 hemlagade 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. Två stående inslag är cheesecake med årstidens smaker och båtens choklad- och nutellamousse toppad med bärkompott

The buffet 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 kött på buffén.

If you don't eat fish? Choose a vegan main course when booking, wich replaces fish and meat on the buffet

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