

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 sillar

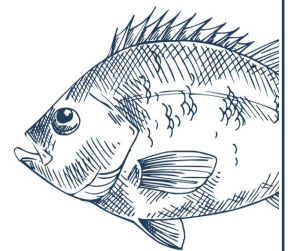
Sillpotatis

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:

Potatissallad med kapris och äpple

Köttbullar Och mera!

Selected favorites, for example:

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

Potato salad with capers and apple

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 samt kaffe/te. Två stående inslag är cheesecake med årstidens smaker och båtens chocklad,- och nutellamousse toppad med bärkompott.

The brunch 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

Med reservation för ändringar. Våra båtar är kontantfria. Priser inklusive moms.

We reserve the right to make changes. Our boats are cash free. Prices including VAT.