

# M/S GÖTEBORG

## Brunchkryssningar / 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

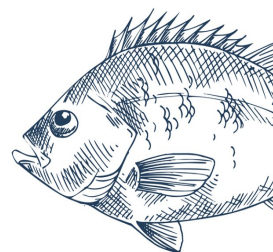
Sillpotatis

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 kapers 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 choklad,- 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*

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