

Vinkryssning 04/2026

Domaine Moreaux-Corty, Loire, Frankrike

&

Sommelier Petter Nyberg, Restaurang CG's, Luleå

Program, menyer och viner

Obs! Alla tider är lokala: fredag svensk tid, lördag finsk tid, söndag svensk tid.

17.04.2026 Alla tider svensk tid

- 15.15 Ombordstigningen börjar. Vinbaren öppnar, Promenaden däck 7.
- 16.45 Silja Symphony avgår mot Helsingfors.
- 17.30 Vinprovning med Petter Nyberg, Restaurang CG's, Luleå i konferensen, fören däck 6.
- ✓ *Nicolas Champangeaux Le Remise Syrah 2023, Rhône, Frankrike*
 - ✓ *Nicolas Champangeaux Côte La Grand Place 2022, Rhône, Frankrike*
 - ✓ *Quinta do Vale Meão Meandro 2023, Duoro, Portugal*
 - ✓ *Quinta do Vale Meão Tinto 2021, Duoro, Portugal*
- Vilt, Pickad svamp, enbärsmajonnäs**
- 20.15 Middag i Bon Vivant med viner utvalda av Sommelier Petter Nyberg
däck 7
- ✓ *Famille Collet Pierre Noire Extra Brut NV, Champagne, Frankrike*
- Krokett på färskpotatis, rökt siklöja, löjrom, gräslökscrème och lökgelé**
- ✓ *Manni Nössing Kerner 2024, Alto Adige, Italien*
- Lätt gravad och pannstekt sik, kantarellmousse, sparris och rosenkvittenkompott**
- ✓ *Chat Sauvage Chardonnay 2023, Rheingau, Tyskland*
- Lamm med kantareller, ärtor, vitlöksconfit, lingongastrique och timjansky**
- ✓ *Nicolas Champagneux Cote Rotie Dédicacé 2022, Rhône, Frankrike*
 - ✓ *Podere Forte Guardiavigna Cabernet Franc 2019, Toscana, Italien*
- Rabarbermaräng, vaniljmousse, rabarberglass och kompott**
- ✓ *Domaine FL Les 4 Villages 2022, Loire, Frankrike*
- 23.00 → Mingel i Vinbaren.

18.04.2026 Alla tider finsk tid

07.30-10.00 Frukost i Tavalåta på däck 6.

10.30 Silja Symphony anländer till Helsingfors.

13.00 Lunch i Happy Lobster däck 7. Obs! Bokas i samband med att resan bokas. Går ej att köpa ombord.

Pilgrimsmussla, friterat ostron & ostronvelouté

✓ *Arnaud Boué Aligoté Doré 2023, Bourgogne, Frankrike*

Vårkyckling & Sparris

✓ *Nicolas Champagneux Le Remise Syrah 2023, Rhône, Frankrike*

14.30 Private Shopping i Vinbaren.

✓ *Famille Collet Pierre Noire Extra Brut NV, Champagne, Frankrike*

16.00 Vinbaren öppnar för allmänheten.

17.00 Silja Symphony avgår från Helsingfors.

17.30 Vinprovning med Patrice Moreux från Domaine Moreux-Corty, Loire, Frankrike i konferensen, fören däck 6.

✓ *CORTY ARTISAN Pouilly-Fumé 2024*

✓ *CORTY ARTISAN Pouilly-Fumé Silex 2024*

✓ *CORTY ARTISAN Pouilly-Fumé Caillottes 2024*

✓ *CORTY ARTISAN Pouilly-Fumé La Loge aux Moines "Monopole" 2023*

✓ *CORTY ARTISAN Sancerre Les Monts Damnés 2023*

Nordisk Ceviche

20.15 Middag i Bon Vivant, däck 7

✓ *Domaine Bourdy Crémant du Jura NV, Jura, Frankrike*

Primörer med morotspuré, tryfflemulsion och färsk tryffel

✓ *CORTY ARTISAN Pouilly-Fumé 2024*

Getostpudding, ärtpuré, mynta, salladsskott och hasselnötsvinaigrette

✓ *CORTY ARTISAN Pouilly-Fumé Silex 2024*

Gäddwallenbergare, potatis-och blomkålspuré, sotad vårlök, ramslökskapis serverad med kräftbisque

✓ *CORTY ARTISAN Pouilly-Fumé La Loge aux Moines "Monopole" 2023*

✓ *CORTY ARTISAN Sancerre Les Monts Damnés 2023*

Nordiska getostar

✓ *CORTY ARTISAN Pouilly-Fumé Caillottes 2024*

23.00 → Mingel i Vinbaren. Sista chansen att ge efter för eventuella impulser i Vinshoppen.

19.04.2026 Alla tider svensk tid

07.00-09.30 Frukost i Tivolata på däck 6.
10.00 Silja Symphony anländer till Stockholm.