

## Vinkryssning 11-13/12-2026

Fabrizio Guirado, vinmakare, Barolo, Piemonte, Italien

Petter Nyberg, sommelier, Restaurang CG's, Luleå

Micke Santo, frilansande kock, Litorigen/Oxelösund

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

### 11.12.2026 Alla tider svensk tid

15.15 Ombordstigningen börjar. Vinbaren öppnar, Promenaden däck 7.

16.30 Silja Symphony avgår mot Helsingfors.

17.30 Champagneprovning med Petter Nyberg, Restaurang CG's, Luleå i konferensen, däck 6.

- ✓ *Famille Collet Pierre Noire Extra Brut NV, Fontaine-Denis, Côte de Sézanne*
- ✓ *Famille Collet Les Guyottes Extra Brut 2018, Fontaine-Denis, Côte de Sézanne*
- ✓ *Patrick Boivin Cumières Brut 2019, Épernay*
- ✓ *Patrick Boivin Les Clos 667 Brut 2010, Épernay*

#### **Passande delikatessallrik**

20.15 Avsmakningsmeny med Petter Nyberg & Jörgen Lindström Carvil, Bon Vivant däck 7

#### **Ren "pâte en croûte" med rökt palsternackscrème**

- ✓ *Chat Sauvage Pinot Noir 2022, Rheingau, Tyskland*

#### **Halstrad pilgrimsmussla med skum och chips på kronärtskocka samt vintertryffel**

- ✓ *Pascal Clement Rully "Les Calloux" 2023, Bourgogne, Frankrike*

#### **Svampkonsommé, ankrilette, karljohansvampmousse och purjolöksolja**

- ✓ *Poderi Fogliati Lange Nebbiolo, 2023, Piemonte, Italien*

#### **Smörstekt sik, kräffragu, rostad butternutpumpa samt fänkåls-och dillolja**

- ✓ *Monsanot chardonnay "Fabrizio Bianchi" 2024, Toscana, Italien*

#### **Mörk chokladkaka, svartvinbärsglass toppad med rostad vit choklad**

- ✓ *Quinta do Vale Meig Tawny Port 10YO, Duoro, Portugal*

22.30 → Mingel i Vinbaren, däck 7.

## 12.12.2026 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.

**Minischnitzel, grillad citron, friterad kapris, dijonsenapmajonnäs**

✓ Arnaud Boué Bourgogne Rouge 2022, Bourgogne, Frankrike

**Wallenbergare från havet, potatispuré, fänkålscrudité, smörad skaldjursfond**

✓ Arnaud Boué Côte de Nuits Villages Blanc 2022, Bourgogne, Frankrike

14.30 Private Shopping i Vinbaren.

✓ Patrick Boivin Icône Brut NV, Épernay, Champagne, Frankrike

16.00 Vinbaren öppnar för allmänheten.

16.45 Silja Symphony avgår från Helsingfors.

17.30 Vinprovning med Fabrizio Guirado, Piemonte, Italien i konferensen däck 6

✓ Raineri Pinot Nero 2025

✓ Raineri Barolo 2021

✓ Raineri Barolo perno 2021

✓ Raineri Barolo Castelletto 2021

**Passande delikatessallrik**

20.15 Specialmiddag "nordvästra Italien" signerad Micke Santo, Bon Vivant däck 7

**Pesche Cruda; havsabborre, citron, olivolja, oliver (Ligurien)**

✓ Raineri Metodo Classico "Lervi" 2023, Piemonte, Italien

**Fondue Valdostana; fontonaost, surdegbröd, speck (Aosta)**

✓ Raineri Chardonnay 2024, Piemonte, Italien

**Fricandó di Vitello; kalvstek, prosciutto cruda, sardeller, grillad inlagd kronärtskocka (Piemonte)**

✓ Raineri Pinot Nero 2025, Piemonte, Italien

**Cassoeula; bräserverade revbenspjäll, salsicca, savoykål, saffransrisotto (Lombardiet)**

✓ Rainer Barolo 2021, Piemonte, Italien

✓ Rainer Barolo Castelletto 2021, Piemonte, Italien

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

## **13.12.2026 Alla tider svensk tid**

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