

Vinkryssning 12/2023

Program, menyer och viner

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

01.12.2023 Alla tider svensk tid

- 15.15 Ombordstigningen börjar. Vinbaren öppnar, Promenaden däck 7.
- 16.45 Silja Symphony avgår mot Helsingfors.
- 17.30 Vinprovning med Moritz och Carla-Elle Rogosky i konferensen, fören däck 6.
✓ Il Carnasciale Sangiovese "Ottantadue" 2021, Toscana, Italien
✓ Il Carnasciale "Carnasciale" 2020, Toscana, Italien
✓ Il Carnasciale "Carnasciale" 2021, Toscana, Italien
✓ Il Carnasciale "Il Caberlot" 2019 DUBBELMAGNUM, Toscana, Italien
Micke Santos lilla charkbricka
Ciabatta med stekt karljohansvamp och parmesan
- 20.15 Middag i Bon Vivant däck 7, Jonas vs Jörgen – Meny "Hav & Skog"
Vår idé till kvällens meny är säsongens finaste råvaror från Nordens kalla vatten och de höstmysiga skogarna. Givetvis är vinpaketet på topp från klassiska adresser.
- Eldad havskräfta, blomkål, friterad lök & löjrom på canapé
✓ Patrick Boivin Blanc de Blancs 2002, Champagne, Frankrike
- Örtbakad filé av rödtunga med kantarellkräm på brynt smör, skaldjurssky & rotfruktskaka
✓ Pascal Clément Meursault "Narvaux", Bourgogne, Frankrike
- Smörstekt hummer, dill- och hummerkroket samt hummermajonnäs
✓ Manni Nössing Kerner 2022, Alto Adige, Italien
- Pancetta & svampfylld rullad på älgfransyska med friterad karljohansvamp, smörad enbärssky & picklade grankott, serveras med mandelpotatispuré
✓ Il Carnasciale "Carnasciale" 2021, Toscana, Italien
✓ Il Carnasciale "Il Caberlot" 2020 MAGNUM, Toscana, Italien
- Svenska gårdsostar, havtorn
✓ Il Carnasciale Sangiovese "Ottantadue" 2021, Toscana, Italien
- Hjortronparfait & hjortronkaka med varm hjortronmylta
✓ Le Marie Doux de Lissart 2020, Piemonte, Italien
- 23.00 → Mingel i Vinbaren.

02.12.2023 Alla tider finsk tid

- 07.30-10.00 Frukost i Tavoläta 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.
- Norditaliensk "Sharing Menu" signerad Micke Santo
- ✓ Le Marie Rouge de Lissart 2021, Piemonte, Italien
 - ✓ Fogliati Langhe Nebbiolo 2020, Piemonte, Italien
- 14.30 Private Shopping i Vinbaren.
- ✓ Domaine Collet Empreinte de Terroir Extra Brut, Champagne, Frankrike
- 16.00 Vinbaren öppnar för allmänheten.
- 17.00 Silja Symphony avgår från Helsingfors.
- 17.30 Vinprovning med Jörgen Lindström Carlvik i konferensen, fören däck 6.
- ✓ Ebenezer Shiraz 2016, Dave Geyer, South Australia
 - ✓ Seaside Cabernet Franc 2020, Dave Geyer, South Australia
 - ✓ Bedrock Old Vines Zinfandel 2020, Sonoma, Kalifornien
 - ✓ Bedrock California Syrah 2018, Sonoma, Kalifornien
 - ✓ Big Basin Coastview Vineyard Syrah 2016, Monterey, Kalifornien
- Canapéer
- 20.15 Middag i Bon Vivant däck 7, Menu Nordic with French fusion
- Amuse Bouche
- ✓ Patrick Boivin Tradition Brut NV, Champagne, Frankrike
- Renpaté med lingongelé, blomkålspuré och vattenkrasse
- ✓ Peter Jacob Kuhn Hallgarten Alte Reben Riesling Trocken 2020, Rheingau, Tyskland
- Pocherad hälleflundra, kornotto med svart trumpetsvamp, svampbuljong och rostad purjolök
- ✓ Due del Monte Chardonnay 2020, Friuli, Italien
- Glacerad anka med morotsskum, apelsinsås, honungsglaserade grönsaker och sköldsyra
- ✓ Pascal Clement Aloxe-Corton 1er Cru Valozieres 2019, Bourgogne, Frankrike
 - ✓ Big Basin Coastview Vineyards Pinot Noir 2017, Kalifornien, USA
- Nordiska och franska ostar med hemgjord apelsinmarmelad
- ✓ Peter Dipoli Voglar Sauvignon Blanc 2020, Alto Adige, Italien
- Crème Caramel med citronkompott och citronmaräng
- ✓ Domaine FL Les 4 Villages 2018, Loire, Frankrike
- 23.00 → Mingel i Vinbaren. Sista chansen att ge efter för eventuella impulser i Vinshoppen.

03.12.2023 Alla tider svensk tid

07.00-09.30 Frukost i Tavolàta på däck 6.

10.00 Silja Symphony anländer till Stockholm.