

Vinkryssning 11/2024

Program, menyer och viner

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

01.11.2024 Alla tider svensk tid

- 15.15 Ombordstigningen börjar. Vinbaren öppnar, Promenaden däck 7.
- 16.45 Silja Symphony avgår mot Helsingfors.
- 17.30 Vinprovning med Stéphane Usseglio från Châteauneuf-du-Pape i konferensen, fören däck 6.
- ✓ *Châteauneuf-du-Pape Blanc*
 - ✓ *Châteauneuf-du-Pape Blanc Pure Rousanne*
 - ✓ *Les Claux Côtes du Rhône*
 - ✓ *Châteauneuf-du-Pape Rouge*
 - ✓ *Châteauneuf-du-Pape Rouge Cuvée Impériale*

Feta, fina canapées

- 20.15 Middag i Bon Vivant signerad Chef de Cuisine Jonas Niklasson, däck 7

Amuse Bouche

- ✓ *Domaine Collet NUS, Champagne, Frankrike*

Inlagd pumpa och pumpapuré, marinerade körsbärstomater, senapsfrön, aromatisk tomatbuljong och chiliolja

- ✓ *Peter Jakob Kühn Lenchen Riesling Kabinett 2023, Rheingau, Tyskland*

Pocherad gös smaksatt med dill och citron, ramslöksemulsion, ärtmousse och kålrabbi-örtsallad

- ✓ *Usseglio Châteauneuf-du-Pape Pure Clairette 2023, Rhône, Frankrike*

Stekt hjortfilé kryddad med fermenterad svartpeppar, rödvinsås, sauterade champinjoner och lök, rotselleripuré and pocherad morot beurre monté-sås

- ✓ *Usseglio Châteauneuf-du-Pape Tradition Rouge 2022, Rhône, Frankrike*
- ✓ *Usseglio Châteauneuf-du-Pape Rouge Cuvée Imperiale 2022, Rhône, Frankrike*

Finsk hantverkskonst, kompott på röda vinbär och yuzu, sesam och quinoakex och marmelad av groddar

- ✓ *Usseglio Châteauneuf-du-Pape Blanc Pure Rousanne 2022, Rhône, Frankrike*

- 23.00 → Mingel i Vinbaren.

02.11.2024 Alla tider finsk tid

- 07.30-10.00 Frukost i Tavolåta 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.

Bouillabaisse med levainbröd

Kalvstek Bourguignon

- ✓ *Pascal Clément Savigny-les-Beaune Blanc, Bourgogne, Frankrike*
- ✓ *Pascal Clément Savigny-les-Beaune Rouge, Bourgogne, Frankrike*

- 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.
Tema Champagne... Patrick Boivin vs Domaine Collet
- ✓ *Domaine Collet NUS, Champagne, Frankrike*
 - ✓ *Patrick Boivin Cuvée Rosy 1er Cru 2018, Champagne, Frankrike*
 - ✓ *Patrick Boivin Cuvee Cumières 1er Cru Millesime 2018, Champagne, Frankrike*
 - ✓ *Patrick Boivin Champagne Cuvee Les Clos 667 Millesime 2010, Champagne, Frankrike*
 - ✓ *Domaine Collet Les Tessards Coteau Champenois 2018*

Canapéer

- 20.15 Middag i Bon Vivant signerad Mathias Herlev Hansson, däck 7

Amuse Bouche

- ✓ *Patrick Boivin Cuvée Rosy 1er Cru 2018, Champagne, Frankrike*

Pilgrimsmussla & Skaldjursås

- ✓ *Patrick Boivin Cuvee Cumières 1er Cru Millesime 2018, Champagne, Frankrike*
- ✓ *Patrick Boivin Cuvee Les Clos 667 Millesime 2010, Champagne, Frankrike*

Piggvar & Ostronvelouté

- ✓ *Moreux-Corty Pouilly-Fume La Loge aux Moines 2019, Loire, Frankrike*
- ✓ *Moreux-Corty Sancerre Les Monts Damnes 2020, Loire, Frankrike*

Renfilé från Fryksås Skogar

- ✓ *Podere Forte Petrucci 2015, Toscana, Italien*
- ✓ *Podere Forte Petrucci 2016, Toscana, Italien*
- ✓ *Podere Forte Petrucci 2017, Toscana, Italien*

Ostservering från Hansjö mejeri i Orsa

- ✓ *Domaine FL Les 4 Villages, Loire, Frankrike*

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

03.11.2024 Alla tider svensk tid

07.00-09.30 Frukost i Tavolàta på däck 6.

10.00 Silja Symphony anländer till Stockholm.