

PROGRAM JULEAFTENCRUISE
TORS DAG DEN 23. DECEMBER

- Kl. 15.30-16.30 Check in i terminalen (HUSK billed-ID)
- Kl. 17.00 Afgang fra København
- Kl. 17.45 eller 20.30 2-retters menu i Blue Riband Restaurant
Musik og dans i natklubben

FREDAG DEN 24. DECEMBER

- Kl. 07.00-9.30 Morgenbuffet
- Kl. 09.30 Ankomst til Oslo
- Kl. 11.00-13.30 Ombordstigning
- Kl. 14.00 Afgang fra Oslo
- Kl. 16.00 Gløgg og æbleskiver
- Kl. 18.30 Velkomstdrink
- Kl. 19.00 eller 19.30 Juleaften Carvery i 7 Seas Buffet Restaurant
Julehygge og sang i natklubben
Lodtrækning af DFDS Seaways gavekort

LØRDAG DEN 25. DECEMBER

- Kl. 07.00-09.30 Morgenbuffet inden ankomst til København

PARKERING

Du kan parkere bilen om bord på m.s. PEARL OF SCANDINAVIA. Reserver parkeringsplads ved bestilling af rejsen. Pris 300,- pr. bil.

SIGHTSEEING I OSLO

Mens du venter på at det bliver juleaften, anbefaler vi en sightseeingtur i Oslo. Denne juleaftensdag afgår bussen kl. 10 fra terminalen, de næste 2 timer går primært gennem Oslo City, hvor du bl.a. ser Karl Johan, Universitetet og Kongeslottet. Pris 170,- pr. person.



JULEAFTEN CRUISE



JULEAFTEN PÅ HAVET - GAMLE TRADITIONER I NYE OMGIVELSER

Få en juleaften med god tid til at nyde det hele. Vi holder traditionerne i hævd, gløgg og æbleskiver, julemiddag, juletræ og julehygge i natklubben. Det er jul på alle tangenter, og du skal ikke røre en finger!

JULEAFTENCRUISE INKLUDERER:

- MiniCruise København-Oslo t/r
- 2 overnatninger i indvendig kahyt
- 2 retters menu i Blue Riband Restaurant inkl. 2 glas vin, øl eller vand
- Gløgg og æbleskiver
- Velkomstdrink
- Stor Juleaften Carvery med vine ad libitum
- Kaffe med 1 cognac eller likør
- Julekonfekt
- Stor morgenbuffet begge veje

Bestil på www.dfds.dk/juleaften eller 33 42 30 00.

Oplys venligst bookingkode: JPO.

JULEAFTENCRUISE FRA KR.
2.074,-*
P.P. V/2 PERS.

MENU JULEAFTENCRUISE

LILLEJULEFTEN DEN 23. DECEMBER

Stegt andebryst med grov rodfrugt puré,
rødkålssalat, timian kartofler & orange sauce

Chokolade-kirsebær kage med ris a la mande parfait

2 glas af skibets vin, øl eller vand

JULEAFTEN DEN 24. DECEMBER

Rejecocktail med sprød salat, dressing & friskbagt brød

Hvidvin

Risling Kuentz - Bas, Tradition

Juleaften Carvery

Kokken skærer for af andesteg og svinekam.
Buffet med hvide & brunede kartofler, hjemmelavet rødkål,
dejlig julesauce samt surt & sødt tilbehør

Rødvin

Valpolicella Ripasso Tommasi

Ris a la mande

Serveret med kirsebærsauce

Dessertvin

Sandeman Old eller Ch.Vespeille, Muscat de Rivesaltes