

行程细节

线路名称: 挪威特罗姆瑟乘坐游轮追极光巡游 (含晚餐·英文团)

游览国家: 挪威

上客城市:

📍 D1 特罗姆瑟(Tromso) 上团时间: 18:45 上团地点: 特罗姆瑟 (Kaigata 6) Skarven Kro 餐厅旁的码头集合

下客城市:

📍 D1 特罗姆瑟(Tromso) 下团地点: 特罗姆瑟 (Kaigata 6) Skarven Kro 餐厅旁的码头集合

住宿:

导游: 英文导游

行程安排: 特罗姆瑟



第1天 特罗姆瑟



行程概述

18:45的时候, 团队将会在特罗姆瑟 (Kaigata 6) Skarven Kro 餐厅旁的码头集合。不久后将从特罗姆瑟出发, 乘坐游轮前往寻找黑夜中的北极光。凭借我们的电动引擎, 我们将悄无声息地驶入特罗姆瑟峡湾的黑暗之中。您可以点一杯来自Graff的当地手工啤酒, 或是我们精心挑选的葡萄酒, 然后在全景窗旁的座位上坐下来, 静静欣赏游轮沿途的景色。在游轮行驶的过程中, 我们将品尝来自特罗姆瑟当地餐厅的特色晚餐。我们的晚餐采用本地采购的时令新鲜食材, 融合现代风味, 灵感来自传统的北挪威烹饪菜肴。我们的主持人将讲解渔业对特罗姆瑟和北挪威的重要性及其关系。



上团地点

📍 D1 特罗姆瑟 (Tromso) 上团时间: 18:45 上团地点: 特罗姆瑟 (Kaigata 6) Skarven Kro 餐厅旁的码头集合



下团地点 *仅供参考, 实际以导游安排为准

📍 D1 特罗姆瑟 (Tromso) 下团地点: 特罗姆瑟 (Kaigata 6) Skarven Kro 餐厅旁的码头集合

餐饮菜单

Brim Explorer与**Restaurant Einer**达成了独家合作协议，后者是由一群才华横溢的厨师组成，专门打造精美的挪威菜肴。

前菜：腌鲱鱼

每年冬天，无数鲱鱼进入北挪威的峡湾，为特罗姆瑟的水域带来生命的脉动。这一迁徙不仅吸引了当地渔民，也吸引了来觅食的鲸鱼，这是我们在每日的鲸鱼观赏之旅中有幸见证的奇观。鲱鱼是斯堪的纳维亚的传统食品，特别是在圣诞节期间，它象征着挪威与海洋及季节的联系。我们通过供应新鲜鲱鱼来尊重这一传统，配以当地土豆、莳萝和一点洋葱，呈现出清新浓郁的冬季峡湾味道。

主菜：北极鳕鱼

在北挪威，鳕鱼不仅仅是一种食物，它是生存与坚持的象征。每年冬天，Skrei鳕鱼从巴伦支海开始一段惊人的迁徙，这段旅程让它的肉质比全年捕捞的鳕鱼更加紧实且富有风味。这种独特的鱼类是北挪威文化的基石，已被出口到全球并在本地备受珍惜。为了展现其原始风味，**Restaurant Einer**采用当地苹果汁调制精致的蓝贻贝酱，既传承了挪威传统，又创造出一款根植于这片土地和季节的美味菜肴。

甜点：苹果肉桂奶冻

在斯堪的纳维亚半岛，牛奶的保存是一门艺术，而挪威的答案是rømme，一种酸甜的发酵奶油，既传承了传统，也体现了美味。我们的甜点是rømme，它以经典的斯堪的纳维亚风味为灵感，制作出一款蛋奶沙司，上面点缀着酸甜的挪威苹果和豆蔻碎。这款甜点带来甜美而正宗的北方风味。



特罗姆瑟追寻北极光



特罗姆瑟游轮追极光含挪威特色晚餐

[特罗姆瑟追寻北极光]

挪威特罗姆瑟市位于北极圈内，是观赏极光的绝佳地点之一，不要错过我们的专业极光摄影观星之旅！寻找北极光是一次**独特而令人兴奋的经历**。前提是您知道寻找什么、如何寻找、在哪里寻找，最重要的是，知道何时去寻找。我们的**专业导游**是特罗姆瑟地区及其特定小气候的深刻鉴赏家，他们将尽力为您提供您梦寐以求的体验：**观赏北极光**。如果您想寻找一张挂在客厅墙上的精美照片，我们的**专业摄影师**将为您服务！期间还可使用双筒望远镜和望远镜观赏肉眼不曾见过的美妙星空，一起探讨有关星座的奥秘。

[特罗姆瑟游轮追极光含挪威特色晚餐]

餐饮： 早餐：自理 午餐：自理 晚餐：包含

酒店住宿：



费用说明

一.费用包含

- 1.游览特罗姆瑟地区 3 小时游船;
- 2.由当地合作伙伴准备的晚餐套餐;
- 3.英语导游。

二.费用不含

- 1.住宿;
- 2.以上“费用包含”未列出的其他费用。

三.相关事项

- 1.游览时间: 19:00 - 22:30 (3 - 4 小时)
- 2.团组大小 (最少-最多) : 8 - 70 (人)
- 3.不能保证能看到极光。菜单已定, **饮食限制必须至少提前 24 小时提供。**
- 4.正常情况下, 本次行程的 75% 都是靠我们的电动机完成的。
- 5.婴儿可免费参加, 但不提供食物。如果您希望享用食物, 可以购买儿童票。

四.游轮晚餐菜单

冬季晚餐菜单	晚餐菜单 (素食)
腌制鲑鱼	炭烤西兰花
精心腌制并调味的鲑鱼搭配嫩土豆、酸味腌洋葱、爽滑的莴苣和西兰花酱, 以及酥脆的土豆块, 更加香脆可口。	烟熏烤西兰花搭配嫩土豆、辣根蛋黄酱、酸腌洋葱以及爽滑的莴苣西兰花酱。
北极鳕鱼和冬根	丰盛的红扁豆汤
完美烹制的北极鳕鱼搭配奶油芹菜泥、酥脆的炸韭菜和风味十足的发酵萝卜, 淋上香气扑鼻的龙蒿贻贝酱。搭配面包和黄油	番茄、红扁豆、芹菜根和新鲜香草的舒适混合, 佐以三巴辣椒酱, 带来柔和的香料味。最后点缀烤花椰菜和酸甜腌蘑菇, 增添一丝活力。 佐以面包和黄油
苹果肉桂奶冻	苹果肉桂奶冻

浓郁的酸奶油奶冻搭配松脆的燕麦和肉桂碎，最后加上酸甜的苹果，带来清爽的平衡。	浓郁的酸奶油奶冻搭配松脆的燕麦和肉桂碎，最后加上酸甜的苹果，带来清爽的平衡。
--	--