



OPEN DINNER BUFFET TUESDAY 19.8.2025

FERDINAND RESTAURANT & GARDEN

PŘEDKRMY & SALÁTY

Farmářský výběr studených nářezů, paštik, sýrů a marinované zeleniny
Cizrnový Hummus s kapkou citrónové šťávy, sezamovým olejem a pita chlebem

Směs listových salátů a čerstvých zámeckých bylin
Salát z červené řepy s praženými slunečnicovými semínky a drceným ovčím sýrem
Chef 's salát z čerstvé zeleniny, šunky a sýru s majonézovým dresinkem a kaparami

POLÉVKA

Slepičí vývar s masem, nudlemi a kořenovou zeleninou

HLAVNÍ JÍDLA & PŘÍLOHY

Výběr smažených pokrmů s domácí tatarskou omáčkou: květák, sepiové kroužky, falafel, kuřecí stripsy, žampiony

Pečený vepřový bok v medové marinádě s grilovanými kukuřičnými klasy

Spaghetti alla bolognese-těstoviny s boloňským masovým ragú, drcenými rajčaty, karotkou, česnekem a strouhaným parmazánem

Pizza di Alessandra

Brambory Risolée s opraženu strouhankou a máslem

Špenátové špecle

Dušená kapusta

DEZERTY & OVOCE

Švestkové knedlíky s mákem a kapkou horkého másla

Crème Caramel

Domácí borůvkový koláč

Smetanová zmrzlina La Panna

Čerstvě krájené sezónní ovoce

NÁPOJOVÝ BAR

Moudrá voda s bylinkami a čerstvým ovocem

DĚTSKÝ KOUTEK / na objednávku /

Smažený kuřecí řízek

Smažené bramborové hranolky

Špagety s kečupem a strouhaným sýrem

Ftípná kaše

Dospělá osoba Kč 495

Dítě 6-12 Kč 295

Dítě 2-6

Kč 0



OPEN DINNER BUFFET TUESDAY 19.8.2025

FERDINAND RESTAURANT & GARDEN

COLD STARTERS & SALADS

Farmer's selection of cold cuts, pâtés, cheeses and marinated vegetables
Chickpea Hummus with a splash of lemon juice, sesame oil and pita bread

Mix of leafy salads and fresh castle herbs

Beetroot salad with roasted sunflower seeds and crumbled sheep's cheese

Chef's salad of fresh vegetables, ham and cheese with mayonnaise dressing and capers

SOUP

Chicken bouillon with meat, noodles and root vegetables

MAIN DISHES & SIDE DISHES

Selection of fried dishes with homemade tartar sauce: cauliflower, cuttlefish rings, falafel, chicken strips, mushrooms

Roasted pork belly in honey marinade with grilled corn on the cob

Spaghetti alla bolognese-pasta with Bolognese meat ragout, crushed tomatoes, carrots, garlic and grated parmesan

Pizza di Alessandra

Risolée potatoes with fried breadcrumbs and butter

Spinach späcle

Stewed cabbage

DESSERTS & FRUIT

Plum dumplings with poppy seeds and a drop of hot butter

Crème Caramel

Homemade blueberry cake

La Panna cream ice cream

Freshly sliced seasonal fruit

BEVERAGE BAR

Smart water with herbs and fresh fruit

CHILDREN'S CORNER / to order /

Chicken Schnitzel

French fries

Spaghetti with ketchup and grated cheese

Sweet semolina porridge

Adult Czk 495

Child 6-12 Czk 295

Child 2-6

Czk 0



OPEN DINNER BUFFET TUESDAY 19.8.2025

FERDINAND RESTAURANT & GARDEN

VORSPEISEN & SALATE

Bauernauswahl an Aufschnitt, Pasteten, Käse und mariniertem Gemüse
Kichererbsen-Hummus mit einem Spritzer Zitronensaft, Sesamöl und Pitabrot

Mix aus Blattsalaten und frischen Burgkräutern
Rote-Bete-Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen und geriebenem Schafskäse
Chefsalat aus frischem Gemüse, Schinken und Käse mit Mayonnaise-Dressing und Kapern

SUPPE

Hühnerbrühe mit Fleisch, Nudeln und Wurzelgemüse

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Auswahl an frittierten Gerichten mit hausgemachter Remoulade: Blumenkohl, Tintenfischringe, Falafel, Hähnchenstreifen, Champignons
Gebratene Schweinerippchen in Honigmarinade mit gegrilltem Maiskolben
Spaghetti alla Bolognese – Pasta mit Bolognese-Fleischragout, passierten Tomaten, Karotten, Knoblauch und geriebenem Parmesan

Pizza di Alessandra

Risolée-Kartoffeln mit gebratenen Semmelbröseln und Butter
Spinatspeck
Geschmorter Kohl

DESSERTS & FRÜCHTE

Zwetschgenknödel mit Mohn und einem Tropfen heißer Butter
Crème Caramel
Hausgemachter Blaubeerkuchen
La Panna Sahneeis
Frisch geschnittenes Obst der Saison

GETRÄNKEBAR

Wohltuendes Wasser mit Kräutern und frischen Früchten

KINDERECKE / auf Bestellung /

Gebratenes Hähnchenschnitzel
Frittierte Kartoffelchips
Spaghetti mit Ketchup und geriebenem Käse
Lustiges Durcheinander

Erwachsener	Czk 495,-		
Kind 6-12	Czk 295,-	Kind 2-6	Czk 0,-



OPEN DINNER BUFFET TUESDAY 19.8.2025

OFERDINAND RESTAURANT & GARDEN

PRYZYSTAWKI I SAŁATKI

Wybór wędlin, pasztetów, serów i marynowanych warzyw od rolnika
Hummus z ciecierzycy z odrobiną soku z cytryny, olejem sezamowym i chlebem pita

Mieszanka sałat liściastych i świeżych ziół zamkowych
Sałatka z buraków z prażonymi ziarnami słonecznika i pokruszonym serem owczym
Sałatka szefa kuchni ze świeżych warzyw, szynki i sera z sosem majonezowym i kaparami

ZUPA

Bulion z kurczaka z mięsem, makaronem i warzywami korzeniowymi

DANIA GŁÓWNE I DODATKI

Wybór dań smażonych z domowym sosem tatarskim: kalafior, krążki mątwy, falafel, paski kurczaka, pieczarki

Pieczona wieprzowina w marynacie miodowej z grillowaną kolbą kukurydzy

Spaghetti alla bolognese-makaron z mięsnym gulaszem bolońskim, rozgniecionymi pomidorami, marchewką, czosnkiem i startym parmezanem

Pizza di Alessandra

Risolée ziemniaczane z smażoną bułką tartą i masłem

Spinach späcle

Duszona kapusta

DESERY I OWOCE

Knedle ze śliwkami, makiem i kroplą gorącego masła

Crème Caramel

Domowe ciasto jagodowe

Lody śmietankowe La Panna

Świeżo pokrojone sezonowe owoce

BAR NAPOJOWY

Mądra woda z ziołami i świeżymi owocami

KACIK DZIECIĘCY / na zamówienie /

Smażony sznycel z kurczaka

Smażone chipsy ziemniaczane

Spaghetti z ketchupem i tartym serem

Zabawny bałagan

Dorosły CZK 495,-

Dziecko 6-12 CZK 295,-

Dziecko 2-6

CZK 0,-