



OPEN DINNER BUFFET TUESDAY 30. 7. 2024

FERDINAND RESTAURANT & GARDEN

PŘEDKRMY & SALÁTY

Burgundská šunka uzená v bukové tříšti s čerstvě strouhaným jablečným křenem
Antipasti Misti-variace studených nářezů, sušených rajčat a grilované středomořské zeleniny

Směs listových salátů a čerstvých zámeckých bylin
Letní rybí salát s limetkami, špenátovými lístky a banánovou šalotkou
Čočkový salát Beluga s restovanou pancettou a červenou paprikou
Panzanella salát z čerstvé zahradní zeleniny a křupavých chlebových krutónků
Čerstvě krájená zahradní zelenina

POLÉVKA

Zelná polévka s klobásou a kapkou čerstvé smetany

HLAVNÍ JÍDLA & PŘÍLOHY

Smažené květákové růžičky s domácí tatarskou omáčkou
Pomalou pečená vepřová krkovice v kmínové krustě s restovanou cibulí a česnekem
Grilované čevapčiči s klasickou zeleninovou přílohou

Pizza di Giorgia

Pastevecké brambory
Zeleninová rýže
Zeleninové ratatouille

DEZERTY & OVOCE

Bramborové šišky s mákem a kapkou horkého másla
Tvarohový dezert s ovocem a vanilkovou omáčkou
Domácí perník s čokoládou a kokosovými hoblinkami
Smetanová zmrzlina Pinko
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
Ftipná kaše

Dospělá osoba	Kč 495		
Dítě 6-12	Kč 295	Dítě 2-6	Kč 0



OPEN DINNER BUFFET TUESDAY 30. 7. 2024

FERDINAND RESTAURANT & GARDEN

COLD STARTERS & SALADS

Burgundy ham smoked in beech shavings with freshly grated apple horseradish
Antipasti Misti-variations of cold cuts, sun-dried tomatoes and grilled Mediterranean vegetables

A mixture of leafy salads and fresh castle herbs
Summer fish salad with limes, spinach leaves and banana shallot
Beluga lentil salad with roasted pancetta and red pepper
Panzanella salad made from fresh garden vegetables and crispy bread croutons
Freshly chopped garden vegetables

SOUP

Cabbage soup with sausage and a drop of fresh cream

MAIN DISHES & SIDE DISHES

Fried cauliflower florets with homemade tartar sauce
Slow-roasted pork neck in a cumin crust with sautéed onions and garlic
Grilled čevapčići with a classic vegetable side dish

Giorgio's Pizza

Pastoral potatoes
Vegetable rice
Vegetable ratatouille

DESSERTS & FRUIT

Potato donuts with poppy seeds and a drop of hot butter
Cheese dessert with fruit and vanilla sauce
Homemade gingerbread with chocolate and coconut shavings
Pinko 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 30. 7. 2024

FERDINAND RESTAURANT & GARDEN

VORSPEISEN & SALATE

In Buchenspänen geräucherter Burgunderschinken mit frisch geriebenem Apfelmeerrettich
Antipasti Misti-Variationen aus Aufschnitt, sonnengetrockneten Tomaten und gegrilltem mediterrane Gemüse

Eine Mischung aus Blattsalaten und frischen Burgkräutern
Sommerlicher Fischsalat mit Limetten, Blattspinat und Bananenschalotte
Beluga-Linsensalat mit geröstetem Pancetta und roter Paprika
Panzanella-Salat aus frischem Gartengemüse und knusprigen Brotcroûtons
Frisch gehacktes Gartengemüse

SUPPE

Kohlsuppe mit Wurst und einem Tropfen frischer Sahne

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Gebratene Blumenkohlröschen mit hausgemachter Remoulade
Langsam gebratener Schweinenacken in einer Kreuzkümmelkruste mit sautierten Zwiebeln und Knoblauch
Gegrillte čevapčiči mit einer klassischen Gemüsebeilage

Giorgios Pizza

Hirtenkartoffeln

Gemüsereis

Gemüse-Ratatouille

DESSERTS & FRÜCHTE

Kartoffelkrapfen mit Mohn und einem Tropfen heißer Butter
Käsedessert mit Obst und Vanillesauce
Hausgemachter Lebkuchen mit Schokolade und Kokosraspeln
PINKO-CREME-EIS
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 30. 7. 2024

FERDINAND RESTAURANT & GARDEN

PRYZYSTAWKI I SAŁATKI

Szynka po burgundzku wędzona w wiórkach bukowych ze świeżo startym chrzanem jabłkowym
Antipasti Misti - wariacje na temat wędlin, suszonych pomidorów i grillowanych śródziemnomorskich warzyw

Mieszanka sałat liściastych i świeżych ziół zamkowych
Letnia sałatka rybną z limonkami, liśćmi szpinaku i szalotką bananową
Sałatka z soczewicy Beluga z pieczoną pancettą i czerwoną papryką
Sałatka Panzanella ze świeżych warzyw ogrodowych i chrupiących grzanek chlebowych
Świeżo posiekane warzywa ogrodowe

ZUPA

Kapuśniak z kielbasą i kroplą świeżej śmietanki

DANIA GŁÓWNE I DODATKI

Smażone różyczki kalafiora z domowym sosem tatarskim
Wolno pieczona karkówka w panierce kminkowej z podsmażoną cebulą i czosnkiem
Grillowane čevapčići z klasycznym dodatkiem warzywnym

Pizza Giorgia

Ziemniaki pasterskie

Ryż warzywny

Ratatuj warzywny

DESERY I OWOCE

Pączki ziemniaczane z makiem i kroplą gorącego masła

Deser serowy z owocami i sosem waniliowym

Domowe pierniki z czekoladą i wiórkami kokosowymi

Lody Pinko

Świeżo pokrojone owoce sezonowe

BAR NAPOJOWY

Mądra woda z ziołami i świeżymi owocami

KACIK DZIECIĘCY / na zamówienie /

Smażony sznyceł z kurczaka

Smażone chipsy ziemniaczane

Spaghetti z ketchupem i tartym serem

Zabawny bałagan

Dorośli

Czk 495,-

Dziecko 6-12

Czk 295,-

Dziecko 2-6

Czk 0,-