



Wśród szerokiej gamy dań, Szef Kuchni szczególnie poleca:

- Gzik wielkopolski z tłoczonym na zimno olejem lnianym na placku z mąki pełnoziarnistej
- Tradycyjną pieczoną pierś z kaczki, z pyzami i modrą kapustą z żurawiną
- Smażony na maśle filet z lina z topinamburem, z gotowaną marchwią i selerem
- Racuchy bezglutenowe, z bitą śmietaną i świeżymi owocami



www.rodan-groclin.pl

Hotel Rodan-Groclin, 62-065 Grodzisk Wielkopolski, ul. Sportowa 2

NIP: 7773240000, Regon: 302786030

PKO BP o/Koszalin 11 1020 2791 0000 7102 0109 4994

tel: +48 61 62 87 200

Rodan-Groclin Sp. z o.o., 62-035 Kórnik, Skrzyńki, ul. Poznańska 5D

KRS: 0000263676, Kapitał Zakładowy 1.100.000,00 PLN

