

Zorganizuj swoje przyjęcie razem z nami



OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA



WITAJ!



Dziękujemy za Twoje zainteresowanie ♥

Kompleksowa organizacja imprez
okolicznościowych to nasza specjalność

W ramach współpracy zapewniamy:

- pomysł na piękne i spójne przyjęcie
z motywem przewodnim
- kompleksowa organizacja usług
dodatkowych
- organizacja wybranych elementów
- koordynacja dnia imprezy
okolicznościowej

Nihil Novi

Nowoczesny miejsce
w historycznym centrum Radomia



Nihil Novi mieści się w zabytkowym budynku z XIX wieku w samym sercu rynku. Obiekt ten pozostał w swej historycznej formie kryjąc w sobie nowoczesne a zarazem eleganckie wnętrza.

Nihil Novi to miejsce, które idealnie nadaje się do organizacji różnego typu imprez okolicznościowych dla Twojej rodziny i przyjaciół.

Piękne wnętrza, wysmienite menu oraz profesjonalna obsługa to czynniki, które gwarantują zawsze wysoką jakość naszych usług.

PAKIETY CENOWE

PROPONOWANE



Ustalona cena podlega waloryzacji o wskaźnik
wzrotu cen towarów
i usług konsumpcyjnych ogłaszany przez Prezesa GUS
w Monitorze Polskim za okres od dnia wpłaty
zadatku/zaliczki do dnia realizacji usług objętych
umową.

Pakiety cenowe

- 1) Obiad trzydaniowy - zupa, danie główne, deser 110 zł/osoba
Czas trwania - do 4h
- 2) Obiad czterodaniowy - przystawka, zupa, danie główne, deser
145 zł/osoba - do 5h
- 3) Obiad z przekąskami - zupa, danie główne, deser lub 3 rodzaje
ciasta w bufecie, 6 zimnych przekąsek
185 PLN / osoba - do 6 h
- 4) Obiad + przekąski + danie ciepłe - zupa, danie główne, deser
lub 3 rodzaje ciasta w bufecie, 6 zimnych przekąsek, owoce
filetowane, kolejne danie ciepłe
218 PLN / osoba - do 8 h
- 5) Obiad + przekąski + dwa dania ciepłe - , zupa, danie główne,
deser, 7 zimnych przekąsek, dwa dania ciepłe, deser
lub 4 rodzaje ciasta w bufecie -260 PLN / osoba - do 9 h,
przy czym maksymalna godzina zakończenia przyjęcia to 3:00

Dodatkowe informacje:

- Kawa, herbata (bufet), soki owocowe, woda - wliczone w cenę
- Posiłki dla dzieci do 3 r. życia - bezpłatnie, do 10 r. życia 50% ceny
- Napoje gazowane 1 l / 15 PLN lub 250 ml 8 PLN/ szt..
- Dodatkowa godzina 350 PLN/1 H
- Wniesienie własnego ciasta 100 zł
- Opakowania na wynos 3,5 zł/szt

Alkohol

Wspieraj lokalne produkty

WÓDKA NIHIL NOVI 0,7L - 70 ZŁ/SZT.

Nihil Novi Organic to wódka żytnia, ekologiczna z certyfikatem BIO o mocy 40% abv i pojemności 0,7 litra. W smaku delikatna i łagodna.

GIN 24 HERBS - 0,7L - 120 ZŁ/SZT.

Wyjątkowo łagodny gin botaniczny o niezwykle bogatym wnętrzu. Produkowany w niewielkich partiach. Indywidualna numeracja każdej butelki. Powstaje na bazie 24 ziół i przypraw.

STORAGE BLENDED SCOTCH WHISKY - 0,7l - 120 zł/szt.

Oryginalna szkocka whisky, leżakowana w dębowych beczkach przez 36 miesięcy. Wytworzona przez szkockich mistrzów według starych, sprawdzonych przez wieki metod, bez przyśpieszania i drogi na skróty. To upływający czas pozwala osiągnąć pełen głębi smak,

Opłata za wniesienie własnego alkoholu 10 PLN/osoba



MENU

Przystawka

Tartaletka z kozim serem,
karmelizowaną cebulą i gruszką

Salaty w stylu włoskim
z grillowanymi karczochami i salami Spianata Piccante

Domowy pasztet z wielu mięs, podany na grzance
z żurawiną

Tatar ze śledzia w kruchej babeczce

Carpaccio z pieczonego buraka, chrupiąca rukolą,
prażone pestki dyni, ser feta, czarny sezam

Sezonowe sałaty z szynką parmeńską, gruszką, melonem,
malinami i sosem vinegrette

Zupy

Tradycyjny rosół

serwowany z makaronem jajecznym

Flaki wołowe po polsku

Krem z toskańskich pomidorów

z nutą pomarańczy i parmezanem

Francuska zupa cebulowa z grzanką

Pikantna zupa tajska z kurczakiem

Krem z zielonego groszku z pestkami słonecznika

Zupa krem z białych warzyw

podany z chipsem z pietruszki/bekonu

Chłodnik z botwinki z jajkiem

Minestrone



Dania główne

Polędwiczki wieprzowe, sos pieczeniowy, ziemniaki
z wody, surówka

Schab z borowikami, puree ziemniaczane, surówka
z czerwonej kapusty

Eskalopki z indyka w musie jabłkowo-cebulowym,
puree ziemniaczane
surówka z selera z ananasem i orzechami

Saltimbocca z drobiu z szynką parmeńską, chrupiące
ziemniaki, sałaty vinegrette

Ryba duszona w porach, puree, surówka

Ryba zapiekana w salsie warzywnej, gratina
ziemniaczano brokułowa, sałaty

Udziec indyjski w sosie śliwkowo-morelowym,
ziemniaki z wody, żurawina ,
buraczki

Konfitowane udko z kaczki, puree ziemniaczano-
chrzanowe, modra kapusta

Kurczak po tokańsku, gnocchi, parmezan

Przekaski

Deska tradycyjnych wędlin i serów

Anitipasti

Nuggetsy z kurczaka z sosem curry

Humus 3 rodzaje, podany z crostini

Mini wrapy z kurczakiem i warzywami

Ryba po grecku

Galaretki drobiowe

Sałatka z serem bursztyn, melonem i figami

Mix grzanek (Bruschetta, Grzanka z łososiem

i mascarpone, Grzanka

z serem kozim i karmelizowaną gruszką)

Śledź w śmietanie, oleju

Gruszka podana z gongorzolą i szynką dojrzewającą

Sałatka Caprese z mozzarelli, pomidorów, rukoli

i pesto bazyliowego

Sałatka z roszponką i kurczakiem w migdałach, sos

musztardowo - miodowy

Kolorowe sałaty z tuńczykiem, jajkiem i kaparami

Przekąski

Salatka Grecka

Salatka Cezar

Salatka jarzynowa w szynce

Salatka Tabbouleh z kaszą kukskus

i warzywami

Melon w szynce parmeńskiej

*Salaty z soczystą pierśią kurczaka, pomidorkami
cherry, pomarańczą, grzankami maślanymi i serem*

pleśniowym,

miodowy vinegrette

Krucze babeczki ze śledziem i buraczkiem

Tatar z łososia na grzance

Carpaccio z pieczonego buraka, chrupiąca rukolą,

prażone pestki dyni, ser feta, czarny sezam,



Desery

Szarlotka na ciepło z lodami

Brownie z sosem malinowym/ truskawkowym

Śliwkowe crumble

Lody z owocami i bitą śmietaną

Sernik z białą czekoladą

Mus czekoladowy z owaocami leśnymi

Bufet słodki

Szarlotka z kruszonką

Domowy sernik z rosą

Babeczki kruche z kremem i owocami

Malinowa nutka

Kremowa W-Z

Zielony Mech

Kolejne dania ciepłe

Filet z kurczaka marynowany w ziołach podany
z warzywnym ratatouille

Półmisek mięs: szaszłyki drobiowe, udka z kurczaka,
połędwiczka wieprzowa ze śliwką, grillowane pieczarki,
ziemniaki opiekane

Gulasz wieprzowy, kluski śląskie, surówka

Rumsztyk wieprzowy z cebulką, ziemniaki
z wody, surówka

Domowy żurek z jajem i kielbasą

Zupa Solianka na wielu mięsach gotowana

Zupa gulaszowa

Barszcz czerwony z pasztecikami



Kids menu

Rosół z makaronem

Pomidorowa z makaronem

Quesadilla z szynką i serem

Polędwiczki drobiowe z frytkami i surówką
z marchewki

Penne z mozzarellą w sosie pomidorowym

Tortilla z kurczakiem i warzywami na ciepło

Lody z owocami, bitą śmietaną i polewą



Propozycje dla wegetarian

Zupa krem z białych warzyw + chips z pietruski
wegańska

Zupa krem z pieczonych pomidorów wegańska

Krem z zielonego groszku z pestkami słonecznika
wegańska

Stek z kalafiora z sosem czosnkowym wegański

Faszerowana cukinia z warzywami i kaszą kuskus
wegańska

Tagliatelle z pomidorkami cherry szpinakiem
w sosie śmietanowym wegetariańskie

Curry wegetariańskie z ryżem

Grillowane warzywa z boczniakami wegańska

Chłodnik z botwinki z jajkiem- wegetariański

Propozycje premium

Carpaccio wołowe + 15 zł/os

Tatar wołowy + 15 zł/os

Chrupiące krewetki na sałatach

75 zł/ talerz, porcja dla 4 osob

Salaty z soczystą pierśią z kaczki

70 zł/ talerz, porcja dla 4 osob

Taco z szarpanym mięsem, pikantna salsa, warzywa
+ 14 zł/szt.

Mini burgery z kurczakiem 10 zł/szt.

Orientalna zupa tajska z krewetkami+ 10zł/os

Zupa rybna z białym winem + 10zł/os

Krewetki na białym winie z chrupiącą bagietką
8 szt. 50 zł

Pierś z kaczki podana z jabłkiem z żurawiną + 18 zł/os

Poliki wołowe, puree ziemniaczane, pikle + 19 zł/os

Carbonade flamande, opiekane ziemniaczki, sałaty
vinegrette + 15 zł/os

Mix snacków (śliwki w bekonie, nachos, krewetki panko,
krążki cebulowe, zestaw sosów / set dla 4 osób 55 zł

Słodki poczęstunek

OFERTA NA 30 OSÓB

Cupcakes – 10 szt

Macarons – 15 szt

Tartaletka – 12 szt

Ptysie – 12szt

Cake pops – 8 szt

Gniazdko bezowe mini – 30 szt

Deserki monoporcje – 12 szt

Mini babeczki mix – 12 szt

Babeczka owocowa – 12 szt

790 PLN



Słodki poczęstunek

OFERTA NA 50 OSÓB

Cupcakes - 15 szt

Macarons - 36 szt

Tartaletka - 20 szt

Ptysie - 16 szt

Cake pops - 10 szt

Gniazdko bezowe mini - 40 szt

deserki monoporcje - 16 szt

mini babeczki mix - 16 szt

babeczka owocowa - 16 szt

lizaczki bezowe - 8 szt

1450 PLN



Stół wiejski - 30 osób

Schab z Mleczkowa

Boczek pieczony

Szynka z Mleczkowa

Kaszanka staropolska

Szynka wędzona z kością

Pasztet z Mleczkowa

Krucha z Mleczkowa

Polędwiczka z Mleczkowa

Salceson staropolski biały

Kabanosy (w tym 2 szt. warkocz)

Smalec staropolski

Karczek pieczony

Kiełbasa swojska

Schab staropolski



1450 PLN



Zaproś gości do Nihil Novi-
my zajmiemy się resztą!