



MENUS DE CATERING





CONDIÇÕES

- Os orçamentos deverão ser sempre formalizados ou pelo envio de *e-mail* para alimentacao@unl.pt, ou pelo preenchimento dos formulários disponíveis através do seguinte caminho <https://sas.unl.pt/alimentacao/outros-servicos/>.
- Nos serviços a efetuar em dias úteis após as 17h haverá um acréscimo de 30%, face ao preço dos serviços que se realizem antes dessa hora.
- Nos serviços a efetuar aos sábados o acréscimo será de 50%, face ao preço dos serviços que se realizem em dias úteis antes das 17h.
- Os serviços a efetuar após as 17h e aos sábados terão de ter um mínimo de 50 pessoas.
- Todos os serviços a efetuar em dias úteis terão de ter um mínimo de 10 pessoas.
- Domingos e feriados não se realizam serviços.
- Os serviços de Lanche só se realizam a partir das 16 horas e os de Porto-de-Honra a partir das 18 horas.
- O serviço de Almoço é orçamentado de acordo com as escolhas efetuadas segundo as ementas apresentadas neste documento.
- Para Almoço Sentado, ou serviços de *catering* com mesas tipo “*Bistrô*”, acresce o valor do aluguer das mesas que será orçamentado quando forem solicitadas.
- Os preços orçamentados são válidos para adjudicações efetuadas até 72 horas antes do evento, que poderão ser ajustados.
- As entidades têm 72 horas para desmarcar o serviço.
- Aos serviços a prestar a entidades externas à Universidade Nova de Lisboa (com diferente nº de contribuinte) acrescerá IVA à taxa legal em vigor.
- No ato de adjudicação do serviço, terá obrigatoriamente de ser paga uma caução/adiantamento, mediante o custo do mesmo:
 - Serviços com um custo total de 500,00 € até 2 500,00 € - caução/adiantamento de 25%
 - Serviços com um custo total superior a 2 500,00 € - caução/adiantamento de 50%.
- Se o cliente pertencer à Administração Pública, será necessário apresentar em substituição da caução, uma requisição oficial.



WELCOME COFFEE

- Chá/infusões, café, leite
- Água mineral (s/ gás) e sumo de laranja

COFFEE-BREAK N.º1

- Chá/infusões, café, leite
- Água mineral (s/ gás) e sumo de laranja
- Pastelaria diversa miniatura

COFFEE-BREAK N.º2

- Chá/infusões, café, leite
- Água mineral (s/ gás) e sumo de laranja
- Pastelaria diversa miniatura
- Salgados (miniatura) - 2 variedades

LANCHE

- Chá/infusões, café, leite
- Água mineral (s/ gás) e sumo de laranja
- Pastelaria diversa miniatura
- Salgados (miniatura) - 2 variedades
- Sanduíches (triângulos de pão de forma aparado) - 2 variedades

***Opção:** Fruta inteira

PREÇO POR PESSOA
- SOB CONSULTA



COFFEE-BREAKS (2/2)

SORTIDO DE PASTELARIA (miniaturas)

Pastéis de feijão

Guardanapos

Mil-folhas

Pastéis de nata

Rins

Tortas

Delícias

SALGADOS (miniaturas)

*Brioche*s de queijo e fiambre

Chamuças

Croissants com fiambre ou
queijo

Croquetes de vitela

Pão-de-leite com fiambre ou
queijo

Pastéis de bacalhau

Rissóis de camarão

SANDUÍCHES (triângulos de pão de forma aparado)

Atum e maionese

Frango e ovo

Paio e tomate

Presunto

Queijo e fiambre

Salmão fumado



COCKTAIL N.º1

- Água mineral (s/ gás) e sumo de laranja
- Vinhos (branco, tinto)
- Canapés (4 variedades)
- Salgados miniatura (2 variedades)
- Fruta e doces (2 variedades)

COCKTAIL N.º2

- Água mineral (s/ gás) e sumo de laranja
- Vinhos (branco, tinto)
- Canapés (4 variedades)
- Salgados em miniatura (2 variedades)
- Sanduíches em triângulos de pão de forma aparado (2 variedades)
- Fruta e doces (2 variedades)

PORTO-DE-HONRA

- Porto branco e tinto
- Água mineral (c/ e s/gás), sumo de laranja
- Salgados em miniatura (2 variedades)
- Frutos secos

***Opções:** Bebidas brancas (*gin, vodka, whisky*), vinho porto branco, *vermute*, espumante e café.



ALMOÇOS (1/2)

ALMOÇO-TIPO

- Entrada ou sopa
- Prato (carne ou peixe ou vegetariano)
- Saladas frias (acompanhamento) – 2 variedades
- Sobremesas (fruta e doce)
- Chá, infusões, café
- Água mineral (s/gás), sumo de laranja concentrado

***Opção:** vinho (branco, tinto)

PREÇO POR PESSOA
– SOB CONSULTA

SOPAS

Creme de aves com hortelã
Creme de cenoura
Creme de ervilhas com bacon
Creme de marisco
Creme de tomate
Creme de abóbora com lascas de
amêndoa
Consommé
Creme de legumes
Creme de alho francês

ENTRADAS

Cocktail de camarão (c/ papaia ou
ananás)
Espargos com maionese
Espargos com presunto
Melão com presunto
Ovos verdes
Salmão fumado
Pataniscas de bacalhau
Travessa de salgados miniatura
variados

SALADAS FRIAS

Feijão-frade com atum
Fusili com fiambre e queijo
Salada de atum
Beterraba com laranja
Salada de alface
Salada de tomate com orégãos
Salada de tomate e queijo fresco
Salada russa
Salada de polvo

PRATOS VEGETARIANOS

Alho francês à Brás
Beringela recheada com cogumelos e queijo
Caril de legumes
Courgette recheada
Empadão de seitan com shoy
Lasanha de espinafres
Quiche (alho francês /cogumelos
/espinafres)
Tomate recheado
Dobradinha de tofu

PRATOS DE CARNE

Arroz de pato
Carne de porco à portuguesa
Escalopes de vitela c/ molho de café *
Lasanha de carne
Lombinhos de porco com cogumelos (ou gambas)
Lombo de porco com alecrim *
Lombo de porco com ameixas *
Lombo de porco recheado *
Medalhões de vitela com molho de natas *
Peito de frango com cogumelos *
Peito de pato com cogumelos *
Peito de peru com ananás *
Peito de peru com laranja *
Rolo de carne recheado (queijo, ou fiambre, ou espinafres) *
Stroganoff (frango/peru/porco/vitela)
Vol-au-vent de frango
Caril de frango c/ camarão e arroz

***Pratos apenas servidos em refeições sentadas**

PRATOS DE PEIXE

Bacalhau à Brás
Bacalhau à lagareiro (desfiado)
Bacalhau com broa
Bacalhau com espinafres
Bacalhau com natas
Bacalhau de coentrada *
Bacalhau espiritual
Cherne no forno *
Lombinhos de cherne / pescada / salmão / tamboril com camarão *
Tranches de cherne com couve-flor e salada*
Tranches de garoupa gratinada com espinafres
Tranches de maruca
Pataniscas com arroz de feijão

***Pratos apenas servidos em refeições sentadas**

SOBREMESAS

Fruta laminada
Arroz doce
Bavaroise de limão
Bavaroise de manga
Bavaroise de morango
Leite-creme
Pera bêbeda
Mousse de chocolate
Mousse de limão
Mousse de manga
Pudim de ovos
Tarte de limão
Tarte de maçã
Torta de laranja
Molotof com doce de ovos
Taça de gelados



TAKE-AWAY

- Este tipo de serviço tem uma utilização exclusiva para funcionários e trabalhadores da NOVA.
- O número mínimo de refeições a preparar é para 8 pessoas, que equivale a uma travessa.
- O preço a pagar por travessa para 8 pessoas, será dado mediante orçamento e ao qual acresce IVA à taxa legal em vigor.
- Possibilidade de escolha de sobremesas, sendo o mínimo de porções a preparar igual à travessa, isto é, para 8 pessoas.
- O preço a pagar pelas sobremesas será dado mediante orçamento e ao qual acresce IVA à taxa legal em vigor.

PRATOS DE CARNE

Strogonoff de peru c/ arroz branco
Medalhões de vitela com molho de natas
Arroz de pato
Rolo de carne recheado (queijo, ou fiambre, ou espinafres)

PRATOS DE PEIXE

Bacalhau à Brás
Medalhões de pescada gratinada
Bacalhau c/ natas
Bacalhau c/ broa

PRATOS VEGETARIANOS

Alho francês à Brás
Bifinhos de seitan
Lasanha de espinafres
Beringela recheada com cogumelos e queijo

SOBREMESAS

Tarte de limão
Pudim de ovos
Torta de laranja



CONTACTOS

CAMPUS DE CAMPOLIDE, 1099-032 LISBOA

Tel: +351 213 715 600

Fax: +351 213 715 672

e-mail: alimentacao@unl.pt; sasnaova@unl.pt

Site: <http://sas.unl.pt>