



Coffee Breaks



**Cocktails
Porto-de-honra**



**Almoços
Jantares**

MENUS CATERING

CONDIÇÕES

- Os orçamentos deverão ser sempre formalizados ou pelo envio de email para alimentacao@unl.pt, ou pelo preenchimento dos formulários disponíveis no separador do catering da página da internet dos SASNOVA;
- Nos serviços a efetuar em dias úteis após as 17h00 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 17h00;
- Os serviços a efetuar após as 17h00 e aos sábados, terão de ter um mínimo de 50 participantes;
- Aos domingos e feriados não se realizam serviços;
- Os serviços de almoços são orçamentados de acordo com as escolhas efetuadas segundo as ementas apresentadas neste documento;
- Para almoços sentados, ou serviços de catering com mesas tipo cocktail, acresce o valor do aluguer das mesas que será orçamentado quando as mesmas forem solicitadas;
- Os valores orçamentados são válidos para adjudicações efetuadas até 72 horas antes do evento, após o que poderão ser ajustados;
- As entidades têm 72 horas para desmarcar o serviço;
- Aos orçamentos acrescentará IVA à taxa legal em vigor se a entidade a faturar for externa à Universidade NOVA de Lisboa;
- 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, a Nota de Encomenda com o nr. de compromisso.

COFFEE BREAKS (1/2)

WELCOME COFFEE

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

COFFEE BREAK N.º 1 *

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

COFFEE BREAK N.º 2 *

- 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 / fruta laminada

PREÇO P/ 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)

Brioques c/ queijo e fiambre

Croissants c/ queijo e fiambre

Pão-de-leite c/ queijo e fiambre

Chamuças

Croquetes de vitela

Pastéis de bacalhau

Rissóis de camarão

Croquetes de espinafres

SANDUÍCHES

(triângulos de pão de forma aparado)

Atum e maionese

Frango e ovo

Paio e tomate

Presunto

Queijo e fiambre

Salmão fumado

COCKTAILS E PORTO-DE-HONRA (1/2)

COCKTAIL N.º 1

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

COCKTAIL N.º 2

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

PORTO-DE-HONRA

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

*Opção: Bebidas brancas (gin, vodka, whisky), espumante, refrigerante c/ cola e café.

COCKTAILS E PORTO-DE-HONRA (2/2)

CANAPÉS

Bacon c/ queijo quente
Ovo de codorniz
Ovo cozido c/ azeitonas recheadas
Pasta de atum
Requeijão c/ compota ou ervas
Roquefort c/ nozes
Rolinhos de salmão fumado
Tomate e camarão
Tâmaras c/ bacon
Bruschetta
Espetadas de legumes
Palitos de legumes c/ Húmus

SALGADOS

(miniaturas)

Brioche c/ queijo e fiambre
Croissants c/ queijo e fiambre
Pão-de-leite c/ queijo e fiambre
Chamuças
Croquetes de vitela
Pastéis de bacalhau
Rissóis de camarão
Empadas
Croquetes de espinafres

SANDUÍCHES

(triângulos de pão de forma aparado)

Atum e maionese
Frango e ovo
Paio e tomate
Presunto
Queijo e fiambre
Salmão fumado

FRUTA E DOCES

Mini pastéis de nata
Tartelettes c/ chantilly e fruta (morango e uva)
Espetadas de fruta

ALMOÇOS E JANTARES (1/3)

ALMOÇO/JANTAR- 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) e sumo de laranja

***Opção: vinho (branco e tinto)**

PREÇO P/ PESSOA – SOB CONSULTA

SOPAS

Creme de aves c/ hortelã
Creme de cenoura
Creme de ervilhas c/ bacon
Creme de marisco
Creme de tomate
Creme de abóbora c/ lascas de amêndoa
Creme de legumes
Creme de alho francês

ENTRADAS

Cocktail de camarão (c/ papaia ou ananás)
Espargos c/ maionese
Espargos c/ presunto
Melão c/ presunto
Ovos verdes
Pataniscas de bacalhau
Travessa de salgados miniatura variados
Bruschetta
Cogumelos salteados c/ coentros e bacon

ALMOÇOS E JANTARES (2/3)

PRATOS DE CARNE

Arroz de pato

Carne de porco à portuguesa

Escalopes de vitela c/ molho de café*

Lasanha de carne

Lombinhos de porco c/ cogumelos (ou gambas)

Lombo de porco c/ alecrim/ameixas/recheado*

Medalhões de vitela c/ molho de natas*

Pato com laranja*

Peito de frango c/ cogumelos*

Peito de pato c/cogumelos*

Peito de peru c/ ananás/laranja*

Rolo de carne recheado (queijo/ fiambre/espinafres) *

Strogonoff (frango/peru/porco/vitela)

***Pratos apenas servidos em refeições sentadas**

PRATOS DE PEIXE

Bacalhau à Brás

Bacalhau à lagareiro (desfiado)

Bacalhau c/ broa

Bacalhau c/ espinafres

Bacalhau c/ natas

Bacalhau de coentrada*

Bacalhau espiritual

Cherne no forno*

Lombinhos de cherne/pescada/salmão c/ camarão *

Medalhões de pescada gratinada*

Tranches de cherne c/ couve-flor*

Tranches de garoupa gratinada c/ espinafres

Tranches de maruca

***Pratos apenas servidos em refeições sentadas**

ALMOÇOS E JANTARES (3/3)

PRATOS VEGETARIANOS

Alho francês à Brás
Beringela recheada c/ cogumelos e queijo
Caril de legumes
Courgette recheada
Empadão de seitan c/ shoy
Lasanha de espinafres
Quiche (alho francês /cogumelos /espinafres)
Tomate recheado
Dobradinha de tofu
Peixinhos da Horta
Estufado de Seitan/ Tofu

SALADAS FRIAS

Feijão-frade c/ atum
Fusilli c/ fiambre e queijo
Salada de atum
Beterraba c/ laranja
Salada de alface
Salada de tomate c/ orégãos
Salada de tomate e queijo fresco
Salada russa
Salada de polvo

SOBREMESAS

Fruta laminada
Arroz-doce
Bavaroise de limão/manga/morango
Leite-creme
Pera bêbeda
Mousse de chocolate/limão/manga
Pudim de ovos
Tarte de limão/maçã
Torta de laranja
Molotof c/ doce de ovos
Taça de gelados
Travesseiro de noiva (torta de claras)
Bolo de chocolate c/ ganache

TAKE-AWAY

- Este serviço é exclusivo para funcionários e trabalhadores da NOVA;
- O número mínimo de refeições a preparar é para 6 pessoas, equivalente a uma travessa;
- O valor por travessa, será apresentado mediante orçamento e ao qual acresce IVA à taxa legal em vigor (13% IVA);
- Possibilidade de seleção de sobremesas, tendo as mesmas de serem proporcionais à travessa, isto é, para 6 pessoas mínimo;
- O valor pelas sobremesas será apresentado mediante orçamento e ao qual acresce IVA à taxa legal em vigor (13% IVA).

PRATOS DE CARNE

Strogonoff de peru c/ arroz branco

Medalhões de vitela c/ molho de natas

Arroz de pato

Rolo de carne recheado (queijo/fiambre/espinafres)

PRATOS DE PEIXE

Bacalhau à Brás

Bacalhau c/ natas

Bacalhau c/ broa

Medalhões de pescada gratinada

PRATOS VEGETARIANOS

Alho francês à Brás

Bifinhos de seitan

Lasanha de espinafres

Beringela recheada c/ cogumelos e queijo

SOBREMESAS

Tarte de limão

Pudim de ovos

Torta de laranja

