



**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 100 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)
- **Sanduíches 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.**

**PREÇO P/ PESSOA – SOB CONSULTA**

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

---

### CANAPÉS

Bacon c/ queijo quente  
Ovos 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/ 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\*

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 pescada 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 8 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 8 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

CAMPUS DE CAMPOLIDE, 1099-032 LISBOA

Tel: 213 715 654

E-mail: [alimentacao@unl.pt](mailto:alimentacao@unl.pt)

sas.unl.pt

