



**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](mailto: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 acrescerá 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)*

Brioches 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)

### PORTE-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)*

- Brioches 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 amêndoas  
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 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

\*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

