



DIVISÃO ALIMENTAR

Guia de Serviços Extraordinários/Catering



SERVIÇOS DE
AÇÃO SOCIAL

UNIVERSIDADE
DE TRÁS-OS-MONTES
E ALTO DOURO



Índice

1. Introdução.....	2
2. Como Proceder	3
3. Contactos da Divisão Alimentar	3
4. Tipologias de Serviços de <i>Catering</i>	4
4.1 Serviços de <i>Coffee Break</i>	4
4.2 Serviços de Lanche	5
4.3 Serviços de <i>Cocktail</i>	5
4.4 Serviços de Porto de Honra	6
4.5 Serviços de almoço/jantar (tipologia bufete).....	6
5. Opções (seleção).....	7
5.1 Sortido de Bolos Miniatura	7
5.2 Salgados Miniatura	7
5.3 Canapés	7
5.4 Outros	8
5.5 Fruta	8
5.6 Aperitivos	8
5.7 Entradas Frias	9
5.8 Sopas	9
5.9 Pratos de Peixe	9
5.10 Pratos de Carne.....	10
5.11 Sobremesa.....	10
5.12 Bebidas Frias.....	11

Além das refeições regulares no âmbito da nossa Missão Social para toda a Academia nos nossos Refeitórios, Snack-Bares e Restaurante, podemos ainda disponibilizar espaços devidamente equipados para Serviços Extraordinários/*Catering*, onde primamos pela oferta de produtos de qualidade, confeccionados de forma rigorosa, personalizados especialmente para si.

Este Guia apresenta toda a informação que necessita para fazer as suas escolhas para as diferentes tipologias de serviços.

Revisão do Guia de Serviços Extraordinários/*Catering*:

O Guia de Serviços Extraordinários/*Catering* é revisto sempre que ocorram alterações significativas na sua organização ou alterações na legislação em vigor, sendo que a alteração em duas página dará lugar a uma nova revisão e alteração em três ou mais páginas dará lugar a uma nova edição.



1. Introdução

Na constante procura de uma melhoria contínua, e da satisfação dos nossos clientes, (internos e externos) e, de uma maior interatividade com a Academia em geral, e desde que haja disponibilidade, asseguramos a realização de **Serviços Extraordinários/*Catering*** nas diferentes Unidades Alimentares com serviços de:

- *Coffee Break*
- Porto D'Honra
- Lanche
- *Cocktail*
- Bufete

Serviços Extraordinários – Refeições no Restaurante Panorâmico

Serviços Extraordinários – *Coffee Break*, Porto de Honra, Lanche e *Cocktail*

Cada pedido de serviço extraordinário/*catering* será sujeito a avaliação/autorização pelos SASUTAD

As reservas dos serviços extraordinários/*catering* devem ser realizadas de preferência com uma semana de antecedência

2. Como Proceder

Para solicitar um serviço Extraordinário/*Catering* aos SASUTAD, deverá seguir os seguintes passos:

1. Escolher o tipo de serviço e respetiva opção;
2. Definir a data, o local e o nº de pessoas participantes;
3. Entrar em contato com a Divisão Alimentar, através de *email*, telefone ou fax, com a descrição do pretendido;
4. Após avaliação da disponibilidade do espaço, recursos humanos e materiais ser-lhe-á dada a confirmação.

3. Contactos da Divisão Alimentar

E-mail dos SASUTAD: sasutad@utad.pt

E-mail da Divisão Alimentar: sasutad.da@utad.pt / bfreitas@utad.pt

Telefone SASUTAD: 259 309 920 - Número da Extensão de Telefone do Sector de Serviços de *Catering*: 7313

Fax: 259 309 939 (SASUTAD)

4. Tipologias de Serviços de *Catering*

4.1 Serviços de *Coffee Break*

Coffee Break 1

Café ou leite ou chá
Água Mineral s/gás

Valor unitário: 1,50€

Coffee Break 2

Café
Chá
Sumo s/ gás
Água Mineral s/gás
Bolo Miniatura
Triângulos pão de forma com queijo/fiambre
Fruta da época

Valor unitário: 3,00€

Coffee Break 3

Café
Chá
Sumo s/ gás
Água Mineral s/gás
Bolos miniatura
Salgados Miniatura
Fruta da época

Valor unitário: 4,00€

Coffee Break 4

Café
Chá
Sumo s/ gás
Água Mineral s/gás
Bolos Miniatura
Espetadas de fruta
Triângulos c/ fiambre e queijo
Tostinhas com patê

Valor unitário: 5,50€

4.2 Serviços de Lanche

Lanche 1

Doces Miniatura
Bola de Fiambre
Salgados miniatura
Triângulos c/ fiambre e queijo
Fruta da época
Café
Chá
Sumo s/ gás
Água Mineral s/ gás

Valor unitário: 5,00€

4.3 Serviços de Cocktail

Cocktail 1

Canapés
Salgados miniatura
Doce Miniatura
Sanduíches em triângulos de pão de forma
Espetadas de fruta
Água Mineral s/gás
Sumo s/gás
Vinho branco/tinto

Valor unitário: 7,00€

4.4 Serviços de Porto de Honra

Porto de Honra 1	
Bolos miniatura Covilhetes miniatura Porto tónico Porto Tinto (TAWNY) Porto <i>Pink</i> Sumo s/gás Água	
Valor unitário: 6,00€	

Porto de Honra 2	
Porto Tinto ou Porto Tónico ou Porto <i>Pink</i> Frutos secos	
Valor unitário: 3,50€	

4.5 Serviços de almoço/jantar (tipologia *bufete*)

Almoço/Jantar - Bufete	
Entrada Sopa Prato: (carne ou peixe ou vegetariano) Salada fria (acompanhamento) Sobremesa (fruta ou doce) Vinho branco e tinto Água s/ gás Sumo s/gás Café	
Valor unitário: 10€	

5. Opções (seleção)

5.1 Sortido de Bolos Miniatura

- 5.1.1 Queijadinha de laranja
- 5.1.2 Queijadinha de feijão
- 5.1.3 Queijadinha de café
- 5.1.4 Queijadinha de charnica
- 5.1.5 Queijadinha de amêndoa
- 5.1.6 Bolo “chous”
- 5.1.7 Pastel de nata
- 5.1.8 *Petit four* de côco

5.2 Salgados Miniatura

- 5.2.1 Quadrinhos de bola de fiambre
- 5.2.2 Covilhetes
- 5.2.3 Empadas de camarão
- 5.2.4 Mini malha de espinafre e queijo
- 5.2.5 Mini malha queijo e fiambre
- 5.2.6 Triângulos de pão de forma c/ fiambre
- 5.2.7 Triângulos de pão de forma c/ queijo

5.3 Canapés

- 5.3.1 Queijo fresco com uva
- 5.3.2 Queijo fresco com tomate cereja
- 5.3.3 Salmão fumado
- 5.3.4 Fiambre com azeitona
- 5.3.5 Caviar
- 5.3.6 Pasta de atum
- 5.3.7 Requeijão com compota
- 5.3.8 Maionese e salmão



5.4 Outros

- 5.4.1 Espetada de melão com presunto
- 5.4.2 Salsicha fresca com tomate cereja
- 5.4.3 Ameixa com bacon
- 5.4.4 Tâmara com bacon

5.5 Fruta

- 5.5.1 Espetadas de fruta
- 5.5.2 Salada de Fruta
- 5.5.3 Fruta laminada
- 5.5.4 Fruta à peça

5.6 Aperitivos

- 5.6.1 Azeitonas
- 5.6.2 Manteiga
- 5.6.3 Queijo
- 5.6.4 Pastéis de bacalhau
- 5.6.5 Croquetes
- 5.6.6 Caprichos do Alasca
- 5.6.7 Tosta de cogumelos
- 5.6.8 Rissóis
- 5.6.9 Bola de Carne
- 5.6.10 Moira Assada
- 5.6.11 Alheira Assada
- 5.6.12 Pataniscas de Bacalhau

5.7 Entradas Frias

- 5.7.1 Saladas de polvo
- 5.7.2 Salada de Atum
- 5.7.3 Salada de Feijão-verde c/ovo
- 5.7.4 Salada mista
- 5.7.5 Salada de Grão-de-bico
- 5.7.6 Salada de Mexilhão
- 5.7.7 Cocktail de camarão
- 5.7.8 Espetadas de queijo e tomate cereja
- 5.7.9 Melão com Presunto
- 5.7.10 Cogumelos Recheados
- 5.7.11 Tomate Recheado
- 5.7.12 Tomate Gratinado c/ Couve-flor

5.8 Sopas

- 5.8.1 *Consommé*
- 5.8.2 Creme de Legumes
- 5.8.3 Creme de Cenoura
- 5.8.4 Canja
- 5.8.5 Caldo Verde
- 5.8.6 Espinafres
- 5.8.7 Creme de Espargos c/ *cróton*

5.9 Pratos de Peixe

- 5.9.1 Bacalhau à Gomes de Sá
- 5.9.2 Bacalhau com Natas
- 5.9.3 Bacalhau com broa
- 5.9.4 Bacalhau Espiritual
- 5.9.5 Empadão de peixe
- 5.9.6 Feijoada de Lulas
- 5.9.7 Filetes com Laranja
- 5.9.8 Perca Grelhada
- 5.9.9 Peixe à Leonesa
- 5.9.10 Pescada à Tártaro
- 5.9.11 Salmão Grelhado



5.10 Pratos de Carne

- 5.10.1 Arroz de Pato
- 5.10.2 Bifinhos c/ molho de uva
- 5.10.3 Vitela com cogumelos
- 5.10.4 Paelha
- 5.10.5 Lombo de porco marinado em alecrim
- 5.10.6 Lombo de porco com ameixas
- 5.10.7 Lombo de porco c/ castanhas
- 5.10.8 Vitela assada
- 5.10.9 Bifinhos de peru
- 5.10.10 *Stroganoff* (frango, peru, porco, vitela)

5.11 Sobremesa

- 5.11.1 Fruta Laminada
- 5.11.2 Arroz doce
- 5.11.3 Aletria
- 5.11.4 Bolo de Chocolate
- 5.11.5 Bolo de Bolacha
- 5.11.6 Bolo de Cocô
- 5.11.7 Gelatinas
- 5.11.8 Leite-creme torrado
- 5.11.9 Mousse de Chocolate
- 5.11.10 Mousse de Manga
- 5.11.11 Pera Bêbada
- 5.11.12 Tarte de Amêndoa
- 5.11.13 Tarte de Ananás
- 5.11.14 Torta de Ovos – moles
- 5.11.15 Torta de Laranja
- 5.11.16 *Molotoff*
- 5.11.17 Pudim Francês
- 5.11.18 Pudim de Morango
- 5.11.19 Pavê de Leite Condensado

5.12 Bebidas Frias

5.12.1 Água mineral s/gás

5.12.2 Sumo de fruta

5.12.3 Vinho de consumo (personalizado ao tipo de serviço)

5.12.4 Vinho do Porto (Tinto, Branco e Rosé)

5.12.5 Sumo de laranja natural

