

Guia de Serviços Extraordinários/*Catering*





Edição 3 Revisão:0

Índice

1. Introdução	1
2. Como Proceder	3
3. Contactos da Divisão Alimentar	3
4. Tipologias de Serviços de <i>Catering</i>	4
4.1 Serviços de Coffee Break	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)	
5.1 Sortido de Bolos Miniatura	7
5.2 Salgados Miniatura	7
5.3 Canapés	7
5.4 Fruta	8
5.5 Aperitivos	
5.6 Entradas Frias	9
5.7 Sopas	9
5.8 Pratos de Peixe	9
5.9 Pratos de Carne	10
5.10 Sobremesa	10
5.11 Bebidas Frias	11

Edição 3 Revisão:0

1.Introdução

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, confecionados 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.



Edição 3 Revisão: 0 Página 1 de 11

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:*

- Coffee Break
- Porto D'Honra
- Lanche
- Cocktail
- Bufete
- Refeição Refeitório

Serviços Extraordinários – Refeições no Restaurante Panorâmico Serviços Extraordinários – *Coffee Break*, Porto de Honra, Lanche e *Cocktail*



2. Como Proceder

Para solicitar um serviço Extraordinário/*Catering* aos SASUTAD, deverá aceder ao site dos SASUTAD e preencher o formulário "Requisição de Serviço Extraordinário – Serviço de Catering;

Após avaliação da disponibilidade do espaço, recursos humanos e materiais serlhe-á dada a confirmação.

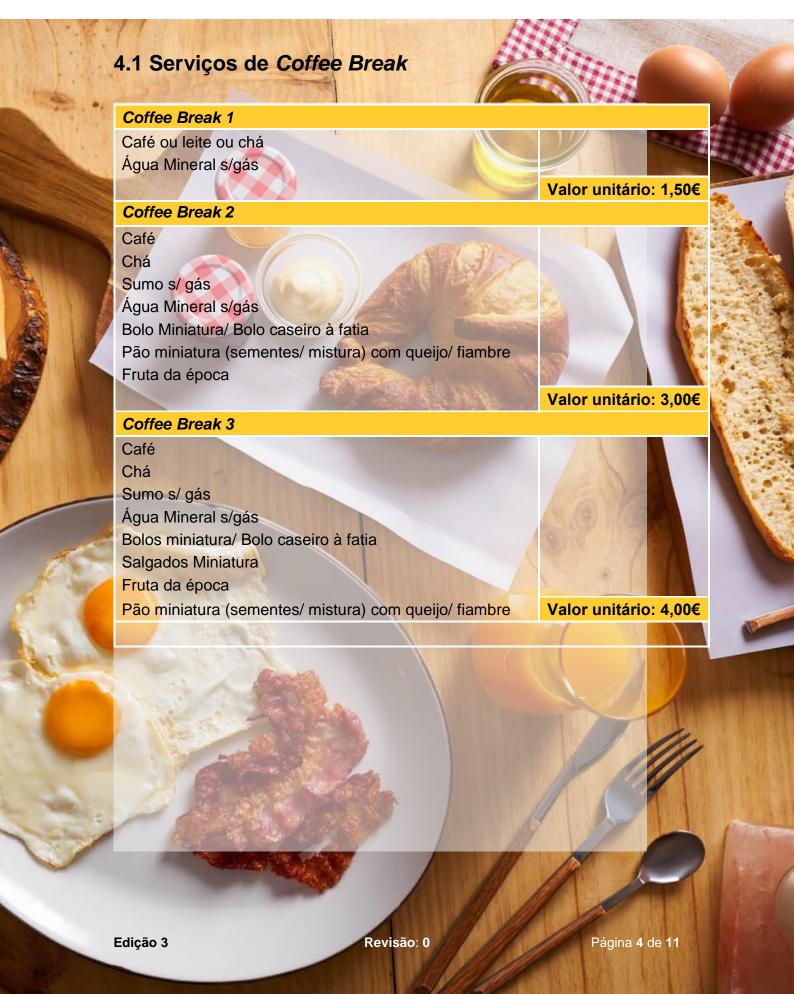
3. Contactos da Divisão Alimentar

E-mail do Serviço de alimentação: sasutad.da@utad.pt e bfreitas@utad.pt Telefone SASUTAD: Número da Extensão de Telefone do Sector de Serviços de Catering: 7413



Edição 3 Revisão: 0 Página 3 de 11

4. Tipologias de Serviços de Catering



4.2 Serviços de Lanche

Lanche 1

Doces Miniatura/ Bolo caseiro à fatia

Bola de Fiambre

Salgados miniatura

Pão miniatura (sementes/ mistura) com queijo/ fiambre

Pão miniatura (sementes/mistura) c/compota

Fruta da época

Café

Chá

Sumo s/ gás

Água Mineral s/ gás

Valor unitário: 5,00€



4.4 Serviços de Porto de Honra

Porto de Honra 1

Bolos miniatura/ Bolo caseiro à fatia

Covilhetes miniatura

Porto tónico

Porto Tinto (TAWNY)

Porto Pink

Sumo s/gás

Água

Valor unitário: 6,00€

Porto de Honra 2

Porto Tinto ou Porto Tónico ou Porto Pink Frutos secos (amêndoa, amendoim, avelã e noz)

Valor unitário: 3,50€

4.5 Serviços de almoço/jantar (tipologia bufete)

Almoço – Bufete (Restaurante Panorâmico)	Valores Unitários
Entrada	
Sopa	
Prato: (carne ou peixe ou vegetariano)	Valor UTAD: 12€
Salada fria (acompanhamento)	
Sobremesa (fruta ou doce)	
Vinho ou Sumo sem gás	Valor visita: 14€
Água s/ gás	
Café	





Edição 3 Revisão: 0 Página 7 de 11









5.6 Entradas Frias

5.6.1 Salada de Atum

5.6.2 Salada de Feijão-verde c/ovo

5.6.3 Salada mista

5.6.4 Salada de Grão-de-bico

5.6.5 Salada de Mexilhão

5.6.6 Salada de couscous c/ pimento

5.6.7 Espetadas de queijo e tomate cereja

5.6.8 Melão com Presunto

5.6.9 Cogumelos Recheados

5.6.10 Tomate Recheado

5.6.11 Tomate Gratinado c/ Couve-flor

5.6.12 Amêijoa à bolhão pato

5.7 Sopas

5.7.1 Creme de Legumes

5.7.2 Creme de Cenoura

5.7.3 Canja

5.7.4 Caldo Verde

5.7.5 Espinafres

5.8 Pratos de Peixe

5.8.1 Bacalhau à Gomes de Sá

5.8.2 Bacalhau com Natas

5.8.3 Bacalhau com Broa

5.8.4 Bacalhau Espiritual

5.8.6 Feijoada de Chocos

5.8.7 Filetes c/ Crosta de Broa

5.8.9 Peixe à Leonesa

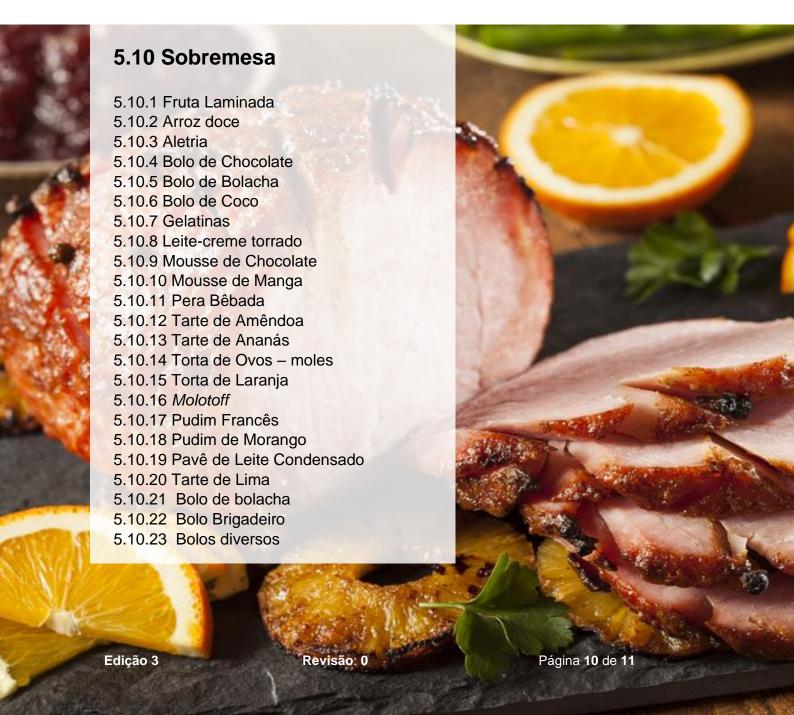
5.8.11 Salmão Grelhado

5.8.12 Peixe Espada Preto grelhado



5.9 Pratos de Carne

- 5.9.1 Arroz de Pato
- 5.9.2 Bifinhos c/ molho de uva
- 5.9.3 Vitela com cogumelos
- 5.9.4 Paelha
- 5.9.5 Lombo de porco marinado em alecrim
- 5.9.6 Lombo de porco c/ castanhas
- 5.9.7 Vitela assada
- 5.9.8 Bifinhos de peru
- 5.9.9 *Strogonoff* (frango, peru, porco, vitela)
- 5.9.10 Rolo de carne c/ queijo e fiambre



5.11 Bebidas Frias

- 5.11.1 Água mineral sem gás
- 5.11.2 Sumo sem gás
- 5.11.3 Vinho de consumo (personalizado ao tipo de serviço)
- 5.11.4 Vinho do Porto (Tinto, Branco e Rosé)



Edição 3 Revisão: 0 Página 11 de 11