

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO UTAD - 2025

Guia de Serviços Extraordinários/*Catering*



SERVIÇOS DE
AÇÃO SOCIAL

UNIVERSIDADE
DE TRÁS-OS-MONTES
E ALTO DOURO



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 <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 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

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, 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.



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*

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

IMPORTANTE: 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 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 ser-lhe-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

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/ Bolo caseiro à fatia
Pão miniatura (sementes/ mistura) com queijo/ fiambre
Fruta da época

Valor unitário: 3,00€

Coffee Break 3

Café
Chá
Sumo s/ gás
Água Mineral s/gás
Bolos miniatura/ Bolo caseiro à fatia
Salgados Miniatura
Fruta da época
Pão miniatura (sementes/ mistura) com queijo/ fiambre

Valor unitário: 4,00€

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€

4.3 Serviços de Cocktail

Cocktail 1

Tostinhas integrais c/ queijo fresco / compota
Salgados miniatura
Doces Miniatura/ Bolo caseiro à fatia
Pão miniatura (sementes/ mistura) com queijo/ fiambre
Espetadas de fruta/ Fruta laminada/ Legumes em palitos
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/ Bolo caseiro à fatia 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 (amêndoa, amendoim, avelã e noz)	
Valor unitário: 3,50€	

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

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

5 Opções (seleção)

5.1 Sortido de Bolos Miniatura

5.1.1 Queijadinhos (variadas)

5.1.2 Pastel de nata miniatura

5.2 Salgados Miniatura

5.2.1 Quadrinhos de bola de fiambre

5.2.2 Covilhetes miniatura

5.2.3 Miniaturas salgadas (variadas)

5.2.4 Mini malha de espinafre e queijo fresco

5.2.5 Mini malha queijo e fiambre

5.2.6 Pão miniatura (sementes/ mistura) c/ queijo

5.2.7 Pão miniatura (sementes/ mistura) c/ fiambre

5.2.8 Mini quiche

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 Pasta de atum

5.3.5 Queijo (Brie, Chevre, Curado c/ colorau) com compota



5.4 Fruta

- 5.4.1 Espetadas de fruta
- 5.4.2 Salada de Fruta
- 5.4.3 Fruta laminada
- 5.4.4 Fruta à peça
- 5.4.5 Palitos de pepino
- 5.4.6 Palitos de cenoura



5.5 Aperitivos

- 5.5.1 Azeitonas
- 5.5.2 Manteiga (unidoses)
- 5.5.3 Rissóis (vários)
- 5.5.4 Queijo (vários)
- 5.5.5 Pasteis de bacalhau
- 5.5.6 Caprichos
- 5.5.7 Bola de Carne
- 5.5.8 Moira Assada
- 5.5.9 Alheira Assada
- 5.5.10 Pataniscas de Bacalhau
- 5.5.11 Folhadinhos (variados)
- 5.5.12 Chamuças
- 5.5.13 Salpicão



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 Amêijoia 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

5.10 Sobremesa

- 5.10.1 Fruta Laminada
- 5.10.2 Arroz doce
- 5.10.3 Aletria
- 5.10.4 Bolo de Chocolate
- 5.10.5 Bolo de Bolacha
- 5.10.6 Bolo de Coco
- 5.10.7 Gelatinas
- 5.10.8 Leite-creme torrado
- 5.10.9 Mousse de Chocolate
- 5.10.10 Mousse de Manga
- 5.10.11 Pera Bêbada
- 5.10.12 Tarte de Amêndoa
- 5.10.13 Tarte de Ananás
- 5.10.14 Torta de Ovos – moles
- 5.10.15 Torta de Laranja
- 5.10.16 *Molotoff*
- 5.10.17 Pudim Francês
- 5.10.18 Pudim de Morango
- 5.10.19 Pavê de Leite Condensado
- 5.10.20 Tarte de Lima
- 5.10.21 Bolo de bolacha
- 5.10.22 Bolo Brigadeiro
- 5.10.23 Bolos diversos

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)

