

Guia de Serviço de Catering

2026/2027

Introdução

Os Serviços de Ação Social da Universidade do Algarve (SASUALg) disponibilizam uma oferta diversificada de **Serviços de Catering**, pensada para responder às necessidades da Comunidade Académica e de entidades externas.

Com foco na **qualidade, inovação e sustentabilidade**, apresentamos soluções adaptadas a diferentes momentos, desde reuniões formais a eventos institucionais, incluindo opções vegetarianas e equilibradas.

Cada proposta combina **sabor, apresentação e praticidade**, garantindo uma experiência diferenciadora.

Tipologias de Serviço

- Coffee Breaks
- Welcome Drinks
- Cocktails
- Porto De Honra
- Almoços & Jantares (buffet e volantes)
- Lunch Box & Pic Nic

Como Proceder

Para solicitar um serviço:

1. Escolher o tipo de serviço
2. Definir a data, local e nº de participantes
3. Contactar os SASUALg

 sasalimentacao@ualg.pt

 pmuchar@ualg.pt

 289 800 102

 912 811 528

Essencial – Solução Simples para pausas rápidas • Chá/infusões, café • Água mineral e sumos de fruta • Bolachas/biscoitos	<i>4,50€/pax</i>
Doce Momento – Uma pausa saborosa e equilibrada • Chá/infusões, café • Água mineral e sumos de fruta • Mini pastelaria variada	<i>4,80€/pax</i>
Clássico – Combinação ideal de doce e salgado • Chá/infusões, café • Água mineral e sumos de fruta • Mini pastelaria variada • Mini salgadinhos	<i>5,30€/pax</i>
Executivo – Pensado para reuniões formais • Chá/infusões, café • Água mineral e sumos de fruta • Mini pastelaria • Mini salgados • Sanduíches variadas	<i>5,70€/pax</i>
Premium – Variedade completa para eventos de maior duração • Chá/infusões, café • Água mineral e sumos de fruta • Mini pastelaria • Mini salgados • Sanduíches • Fruta (laminada ou espetadas)	<i>6,30€/pax</i>
Brunch saudável – Opção equilibrada e nutritiva • Chá/infusões, café • Água mineral e sumos de fruta • Iogurte com granola e mel • Fruta fresca • Bolo caseiro	<i>5,70€/pax</i>



WELCOME DRINK

Receção Elegante – Para acolher com distinção • Bebidas com e sem álcool • Água mineral • Mini salgados • Canapés • Mini doçaria	8,50€/pax
Receção Premium com fruta – Uma receção mais completa e fresca • Bebidas com e sem álcool • Água mineral • Mini salgados • Canapés • Mini doçaria • Espetadas de fruta	10,50€/pax



Cocktail Clássico – Equilíbrio e tradição • Vinhos • Sumos de fruta e água • Mix de salgados • Canapés (2 variedades) • Bolo caseiro • Fruta	<i>9,50€/pax</i>
Cocktail Gourmet – Experiência mais sofisticada • Vinhos • Sumos de fruta e água aromatizada • Água mineral • Salgados • Canapés • Tábua de queijos • Pão regional • Bolo caseiro • Fruta	<i>15,50€/pax</i>
Cocktail Sabores do Algarve - Sabores e tradições do Algarve • Vinhos • Sumos de fruta • Água mineral e água aromatizada com citrinos do Algarve • Mini bruschetta de tomate, manjerição e azeite do Algarve • Mini tostas de abacate e amêndoa torrada • Pão caseiro regional • Tábua de queijos frescos do Algarve • Mel do Algarve • Mini taças de fruta da época	<i>16,00€/pax</i>



Tradicional • Porto branco e tinto • Sumos e água • Pastelaria variada • Frutos secos	7,00€/pax
Seleção • Porto branco e tinto • Sumos de fruta e água aromatizada • Água mineral • Pastelaria • Mini salgados • Frutos secos	8,00€/pax
Premium • Porto branco e tinto • Sumos de fruta e água aromatizada • Água mineral • Pastelaria • Mini salgados • Compotas • Mini tostas e pão regional • Frutos secos	9,00€/pax



ALMOÇOS & JANTARES (buffet e/ou volantes)

Menu Essência – Solução prática e equilibrada • <i>Entradas:</i> Cenoura à Algarvia / Salada mista / Pão caseiro • Sopa • Prato de peixe, carne e vegan* • <i>Sobremesa:</i> Salada de fruta • <i>Bebidas:</i> Água mineral / Sumos de fruta / Café	10,00€/pax
Menu Regional – Valorização da gastronomia tradicional • <i>Entradas:</i> Cenoura à Algarvia, salada mista, pão caseiro, manteigas e patés, salada de feijão frade • Sopa • Prato de peixe, carne, vegan* • <i>Sobremesas variadas:</i> Salada de fruta ou 1 sobremesa doce* • <i>Bebidas:</i> Água mineral / Sumos de fruta / Vinho tinto e branco / Café	14,00€/pax
Menu Chef – Experiência mais completa • <i>Entradas premium:</i> Cenoura à Algarvia, salada mista, pão caseiro, manteigas e patés, salada de polvo ou salada de bacalhau • Sopa • Prato de peixe, carne e vegan* • <i>Sobremesas variadas:</i> Salada de fruta ou fruta laminada e 1 sobremesa doce* • <i>Bebidas:</i> Água mineral / Sumos de fruta / Vinho tinto e branco / Café	16,00€/pax
Menu Leve - Refeição leve e versátil, ideal para momentos informais • Pão caseiro regional • Azeitonas do Algarve • Cenoura à Algarvia • Mini salgados (vegan) • Creme de legumes da época • Salada de couscous com legumes da época ou quiche de legumes • Quiche de frango • Húmus de grão e húmus de pimento assado • Salada de fruta ou fruta à peça • Água mineral / Sumos de fruta / Vinho tinto e branco / Café	14,00€/pax

* Ver opções disponíveis



LUNCH BOX & PIC NIC

Pic Nic Campus – Opção prática, jovem e económica • 1 peça de fruta • 1 barra de cereais • Sumo néctar • 1 mini sandes de queijo (pão de cereais ou de azeitona) • Água mineral	8,00€/pax
Pic Nic Gourmet • Quiche de frango e cogumelos • Salada de alface e tomate cherry • Fruta laminada • Sumo néctar • Água mineral	9,00€/pax
Green Box – Opção vegetariana e saudável • Salada de quinoa e grão de bico • Fruta à peça • Sumo néctar • Água mineral	10,00€/pax
Sandwich Box – Opção clássica e completa • Baguete (carne assada ou panado) • <i>Dressing</i> • Chips • Fruta laminada • Sumo néctar • Água mineral	9,00€/pax

* Opções disponíveis (peixe, carne, vegan e sobremesa doce)

Peixe

- Bacalhau com natas
- Bacalhau à Gomes de Sá
- Bacalhau espiritual
- Migas de bacalhau com broa
- Arroz de polvo
- Arroz de marisco
- Filetes de pescada com arroz de coentros ou de tomate
- Massada de corvina

Carne

- Arroz de pato
- Pá de porco com maça e batata assada
- Lombinhos de porco com molho de mostarda e mel
- Frango na púcara
- Caril de frango
- Perna de peru assada com castanhas
- Rolo de carne recheado com queijo e fiambre
- Rolo de carne recheado com alheira de caça e espinafres

Vegan / vegetariano

- Tarte de cogumelos
- Tarte de legumes
- Caril de grão
- Caril de legumes
- Feijoada de legumes
- Bolonhesa de soja
- Legumes salteados com arroz selvagem

Sobremesa

- Tarte de natas
- Pudim de ovos
- Arroz doce
- Mousse de chocolate
- Bolo de bolacha
- Brigadeiro
- Torta de claras
- Molotof

NOTAS IMPORTANTES:

- a) Os valores apresentados são exclusivos para a Comunidade Académica da UAlg. Nos serviços prestados a entidades externas, o preço de cada serviço sofre um acréscimo de 1,00€ por pessoa relativamente aos valores indicados neste preçário;
- b) Aos valores apresentados acresce o IVA à taxa legal em vigor;
- c) Para almoços e jantares o número de participantes não pode ser inferior a 30;
- d) As Lunch Box estão disponíveis até ao máximo de 40 unidades, com exceção da opção *Pic Nic Campus*, que poderá ser fornecida até 60 unidades;
- e) Serão faturados os serviços de acordo com o número de pessoas que for indicado até 3 dias antes do evento;
- f) Os serviços que decorram fora das unidades alimentares dos SASUALg, as mesas deverão ser colocadas, pela organização do evento, no local onde irão decorrer os mesmos.