

jângal

catering

Menus de Catering

2026



jângal

catering

No Jângal, acreditamos que cada momento do dia merece ser nutritivo, saboroso. e simples. Por isso, o nosso catering foi pensado para acompanhar o ritmo de empresas e particulares, oferecendo opções saudáveis, equilibradas e cheias de sabor – perfeitas para pequenos almoços, coffee breaks, working lunches, eventos ou reuniões. Trabalhamos com ingredientes frescos e combinações criativas que elevam qualquer ocasião, sempre com a leveza e o frescor que definem o Jângal.

Descubra menus versáteis, preparados para chegar até si e tornar qualquer momento mais saboroso.





Especificações Operacionais para Montagem e Serviço

Todos os nossos serviços têm prevista uma capitação de comidas e bebidas associada ao tipo de serviço, horário, número de pessoas, entre outros.
Consoante os pedidos dos nossos clientes, podemos sugerir algum tipo de retificação, resultante das condicionantes próprias do evento. O valor da logística dependerá da localização do evento, da necessidade de material e/ou palamenta, da duração do evento, entre outros.

Coffee Break 1

Escolha 3 variedades, entre as seguintes opções

Iogurte com granola
Taça de fruta com linhaça
Overnight oats com framboesa
Pudim de chia com fruta
Pão com queijo ou fiambre
Croissants com queijo ou fiambre
Croissants com nutella caseira
Croissants caprese com ovo cozido
Mini muffins
Mini pastéis de nata
Mini madalenas
Bolo de cenoura e chocolate
Bolo de trigo sarraceno com chocolate e avelã
Cookies
Barrinhas caseiras de chocolate e granola

Bebidas

Sumo do dia

Valor
9,5€ + IVA por pessoa
Servido em palamenta descartável

Necessidade de Staff
> 30 pax = 1 Staff | >50 pax = 2 Staff





Coffee Break 2

Escolha 5 variedades, entre as seguintes opções

Iogurte com granola
Taça de fruta com linhaça
Overnight oats com framboesa
Pudim de chia com fruta
Pão com queijo ou fiambre
Croissants com queijo ou fiambre
Croissants com nutella caseira
Croissants caprese com ovo cozido
Mini muffins
Mini pastéis de nata
Mini madalenas
Bolo de cenoura e chocolate
Bolo de trigo sarraceno com chocolate e avelã
Cookies
Barrinhas caseiras de chocolate e granola

Bebidas

Sumo do dia

Valor
12,5€ + IVA por pessoa
Servido em palamenta descartável

Necessidade de Staff
> 30 pax = 1 Staff | >50 pax = 2 Staff

Pequeno Almoço Executivo

Escolha 3 variedades, entre as seguintes opções

Iogurte com granola
Taça de fruta com linhaça
Overnight oats com framboesa
Pudim de chia com fruta
Pão com queijo ou fiambre
Croissants com queijo ou fiambre
Croissants com nutella caseira
Croissants caprese com ovo cozido
Mini muffins
Mini pastéis de nata
Mini madalenas
Bolo de cenoura e chocolate
Bolo de trigo sarraceno com chocolate e avelã
Cookies
Barrinhas caseiras de chocolate e granola
Ovos mexidos com bacon ou abacate
Panquecas com nutella ou ricota
Tábua de queijos
Tábua de enchidos

Bebidas

Café
Leite quente
Sumo natural

Valor
20€ + IVA por pessoa
Acresce valor de logística associada ao serviço

Necessidade de Staff
> 30 pax = 1 Staff | >50 pax = 2 Staff





Aperitivo

Escolha 1
entre as seguintes opções

Azeitonas temperadas

Amêndoas com especiarias

Frutos secos variados

Chips de batata doce

BEBIDAS

Água

Sumo natural

Aperol Spritz

Porto tónico

Cerveja

Valor

9,5€ + IVA por pessoa

Acresce o valor da logística e número de empregados associados ao serviço

Necessidade de Staff

Até 50 pax: sem serviço volante = 2 Staff | Com serviço volante = 4 Staff



Cocktail

Mini empanadas
Bolinhos de queijo e tapioca com creme de ervas
Chips de batata doce com maionese kimchi
Pão de queijo
Pastéis de bacalhau
Guacamole com totopos
Baba ganoush com romã
Espetada caprese
Tártaro de beterraba com creme de ricotta
Chamuças de frango ou de vegetais
Croquetes de cogumelos trufados
Croquetes de novilho e mostarda
Canapé com queijo feta e ervas frescas
Canapé de salmão fumado e queijo creme
Canapé de presunto, ricotta e rúcula
Bruschetta com queijo de cabra, mel e nozes
Mini tacos de vitela
Mini tacos crocantes de camarão
Powerballs variadas
Mini brownie com manteiga de amendoim
Mini bolo de trigo sarraceno com chocolate e avelã
Espetada de fruta
Lisboetas (chocolate branco, leite e negro)

Bebidas

Vinho branco | rosé | tinto
Água
Sumo do dia
Sangria
Cerveja

Escolha de 4 opções de comida: 16€ + IVA por pessoa
(cada opção extra acresce + 2,5€ cada)
Acresce valor de logística associada ao serviço

Necessidade de Staff até 50 pax
Sem serviço volante = 2 Staff | Com serviço volante = 4 Staff

Convertemos este tipo de serviço num cocktail dinatoire, ajustando a oferta de comidas e respectiva capitação para momentos que não precedem refeições ou que sejam de longa duração. Esta alteração resulta num valor 20€ + IVA p/pessoa

Menu Executivo

Entradas [escolha 1]

Sopa do dia
Carpaccio de courgete com creme de pinhão e quinoa
Salada de salmão fumado com abacate e ovo
Ceviche de peixe branco
Pastéis de bacalhau e maionese de limão
Ovos verdes com salada
Salada panzanella com requeijão e presunto
Pastel de vitela com maionese de alho
Peixinhos da horta com maionese de alho
Tártaro de atum com quinoa
Salmão fumado com puré de abacate
Melão com presunto
Crepes vietnamitas

Pratos Principais [escolha 1]

Lombo de bacalhau confitado com couve lombarda e batata
Bacalhau confitado com arroz de grelos
Bacalhau à brás
Massada de peixe
Tataki de atum com legumes salteados
Nasi goreng com camarão e legumes
Salmão com teriyaki e legumes salteados
Caril verde com arroz thai
Rosbife com arroz de cogumelos e salada de tomate
Coxa de frango assada, batata-doce e chimichurri
Bife do lombo com cogumelos e arroz thai
Bife de atum com legumes grelhados
Corvina grelhada com legumes
Tártaro de novilho com salada verde
Arroz de marisco à Doca
Risotto de cogumelos
Risotto de camarão

Sobremesas [escolha 1]

Abacaxi com raspas de lima
Fruta laminada
Chocolate em texturas (gelado, mousse, esponja de chocolate)
Creme brûlée com laranja
Mousse de chocolate
Mousse de manga
Cheesecake com frutos vermelhos
Bolo de trigo sarraceno com chocolate e avelã

Bebidas

Vinho branco ou tinto | Água | Sumo do dia
Café (opção Lisboeta: acresce + 2€)

Valor: 32€ + IVA por pessoa
Acresce valor de logística associada ao serviço

Necessidade de Staff: < 6 pax = 1 Staff | >6 pax = 2 Staff





Menu Buffet Executivo

Entradas [escolha 1]

Sopa do dia
Croquetes de novilho com mostarda
Bolinhos de queijo e tapioca com creme de ervas
Croquetes de cogumelos trufados
Tártaro de atum com quinoa
Crepes vietnamitas

Saladas [escolha 2]

Salada panzanella com requeijão e presunto
Salada verde com abacate e ananás
Salada de salmão fumado com abacate e ovo
Salada de bulgur e legumes grelhados
Salada de arroz selvagem com camarão
Salada de queijo de cabra com batata doce
Salada do chef

Pratos Principais [escolha 1]

Bacalhau confitado com couve lombarda e batata assada
Tataki de atum com legumes salteados
Nasi goreng com camarão e legumes
Salmão com teriyaki e legumes salteados
Caril verde com arroz thai
Rosbife com arroz de cogumelos e salada de tomate
Corvina grelhada, azeite de ervas, espargos e batata
Bifinhos de novilho com cogumelos salteados e arroz
Cachaço de porco grelhado com puré de batata doce
Bacalhau confitado com arroz de grelos
Caril de camarão com arroz thai
Bacalhau cremoso sem natas

Sobremesas [escolha 1]

Abacaxi com raspas de lima
Fruta laminada
Mousse de chocolate
Mousse de manga
Creme brûlée com laranja
Chocolate em texturas (gelado, mousse, esponja de chocolate)
Brownie de chocolate e manteiga de amendoim
Cheesecake com frutos vermelhos
Bolo de trigo sarraceno com chocolate e avelã

Bebidas

Vinho branco ou tinto
Água e Sumo do dia
Café (opção Lisboeta: acresce + 2€)

Valor: 32€ + IVA por pessoa
Acresce valor de logística associada ao serviço

Necessidade de Staff: < 6 pax = 1 Staff | >6 pax = 2 Staff

Menu Light Lunch

Sopa do dia

Saladas
[escolha 2 opções, sujeitas à seleção semanal do Jângal]

Salada panzanella com requeijão e presunto
Salada verde com abacate e ananás
Salada de salmão fumado com abacate e ovo
Salada de bulgur e legumes grelhados
Salada de arroz selvagem com camarão
Salada de queijo de cabra com batata doce
Salada de rúcula, tomate e pesto
Salada de frango com abacate e caju
Salada caprese
Salada de alface romana, camarão e manga

Finger Food
[escolha 2]

Frittata / quiche de legumes
Empanadas argentinas
Burrito de frango
Burrito vegetariano
Sando de camarão
Sando de frango
Focaccia caprese
Focaccia de rosbife, pesto e rúcula
Focaccia de abacate
Bagel de salmão fumado

Sobremesas
[escolha 2]

Salada de frutas
Mousse de manga
Bolo de trigo sarraceno com chocolate e avelã
Bolo de cenoura e chocolate
Brownie de chocolate e manteiga de amendoim
Powerballs
Lisboetas (chocolate branco, leite e negro)

Bebidas

Água
Sumo do dia

Valor
20€ + IVA por pessoa
Acresce valor de logística associada ao serviço

Necessidade de Staff
> 30 pax = 1 Staff | >50 pax = 2 Staff







Fotografia ilustrativa

Mesa de Queijos & Enchidos

Queijos variados

Enchidos

Baba Ganoush

Pão, tostas, grissinis e crocantes

Palitos de cenoura e húmus de beterraba

Guacamole com totopos

Frutos secos

Fruta variada

BEBIDAS

Vinho rosé e tinto

Água e sumo

Valor: 500€ + IVA para eventos até 100 pessoas
Acresce o valor da logística associada ao serviço

Necessidade de Staff até 50 pessoas
Sem serviço volante = 1 Staff | Com serviço volante = 2 Staff

Happy Hour Office

Escolha 4 opções

Batata chips com maionese de kimchi

Mini empanadas

Pão de queijo

Croquetes de cogumelos trufados

Bruschettas de presunto com ricotta e rúcula

Pastéis de bacalhau

Guacamole com totopos

Bolinhos de queijo e tapioca com creme de ervas

Chamuças de frango ou legumes

Espetada caprese

Powerballs

Mini brownie de chocolate e amendoim

Mini bolo de trigo sarraceno com chocolate e avelã

Como opção extra | + 2€ cada

Mini prego de novilho

Mini hambúrguer

Bebidas

Água

Sumo do dia

Cerveja

Sangria

Vinho branco | tinto | rosé

Valor
20€ + IVA por pessoa
Acresce valor de logística associada ao serviço

Necessidade de Staff
Sem serviço volante = 2 Staff
Com serviço volante = 4 Staff



Agora que já viu tudo o que podemos preparar para o seu evento, só falta pôr a mesa.

Depois de conhecer os nossos menus e todas as formas como o Jângal pode fazer o seu momento ganhar vida, é só escolher o que melhor se adapta ao seu evento. O Jângal trata do resto, com menus frescos, equilibrados e pensados para surpreender. Solicite o seu orçamento e deixe-nos preparar a sua próxima mesa.

comercial@grupocpa.pt
www.jangal.com.pt

