

La carta de Navidad de la Teca Sàbat se ha convertido en toda una tradición para los clientes de Sant Cugat del Vallès

La Teca Sàbat se ha convertido en la empresa líder de Sant Cugat del Vallès en llevar la Navidad a las casas de todos sus clientes

Con la llegada de la temporada de las fiestas navideñas, contratar una empresa de catering se ha convertido en una tendencia emergente en los últimos años entre todos los consumidores. El placer de invitar y no cocinar ha supuesto un cambio cultural, que se ha traducido en un aumento significativo de las solicitudes de caterings especializados que ofrecen una amplia gama de deliciosas opciones tanto para los aperitivos como para los platos principales.

La Teca Sàbat se ha convertido en la empresa líder de Sant Cugat del Vallès en llevar la Navidad a las casas de todos sus clientes. Así como está la típica iluminación de luces navideñas, en las tiendas de la Teca Sàbat, de Ribatallada y Coll Favà, ya es toda una tradición la publicación de la carta de Navidad a principios del mes de diciembre.

Maria López, jefa de comunicación y marketing de la Teca Sàbat, explica que "la carta de Navidad de la Teca Sàbat está dividida entre los aperitivos, los platos navideños y los meetings & cocktails de empresa. Esta edición navideña 2023 presenta muchas novedades gastronómicas que sorprenderán a los clientes, pero siempre manteniendo platos tradicionales típicos de esta época del año".

Uno de los principales motivos del crecimiento de la contratación de una empresa de catering para estas fechas tan señaladas es la comodidad de la elección de los aperitivos y platos, el ahorro de tiempo de preparación y la calidad de la comida.

Comodidad: En lugar de dedicar horas a planificar y preparar cada plato, los clientes pueden seleccionar fácilmente sus platos favoritos de cartas ya establecidas, que a menudo incluyen opciones para todos los gustos y restricciones dietéticas. Esta flexibilidad permite satisfacer las preferencias de todos los invitados sin la necesidad de compromisos extensos.

Ahorro de tiempo: El proceso de preparar una fiesta de Navidad, con todas sus complejidades culinarias, puede ser una tarea abrumadora para los anfitriones. Con los servicios de catering, el tiempo que se debe dedicar a la compra de ingredientes, la preparación de los platos y la limpieza posterior se reduce considerablemente. Esto permite a los anfitriones disfrutar más del tiempo con sus invitados y mantenerse relajados durante las celebraciones.

Comida de calidad: Los caterings especializados destacan por su habilidad para ofrecer comida de calidad sin que los clientes tengan que preocuparse por la complejidad de su preparación. Los chefs

expertos en los servicios de catering garantizan que cada plato esté fresco, bien presentado y delicioso.

¿Qué incluye la carta de Navidad de la Teca Sàbat?

La carta de Navidad de la Teca Sàbat es una combinación de tradición y modernidad. El cliente puede encontrar tanto los típicos canelones de Navidad, la Sopa de caldo de Navidad con galets rellenos de pilota, el escudella y carne de olla (solo para el 25 de diciembre, que incluye el Caldo de caldo de Navidad, galets, bola, garbanzos, verduras y panceta), el capón del Prat asado al horno, de manera tradicional, a la catalana, como el medio pollo ecológico con tomate cherry confitado, patata al romero y salsa de soja y pimentón de la Vera, el salmón en hojaldre con espinacas y ricotta o el tartar de salmón marinado con aguacate, entre muchos otros.

Por otro lado, están los aperitivos que destacan las cocas saladas, los canapés y los mini canapés, los sándwiches, las brochetas box, las pastas cocktail y la selección gourmet (se hacen al gusto, en bandejas y bajo pedido), entre otros.

Comanda bajo previsión

El equipo de la Teca establece que tanto los pedidos de la Carta de Navidad como la de aperitivos deben realizarse antes del 20 de diciembre y deben ser como mínimo de 2 raciones por producto.

La carta de aperitivos estará disponible todas las fiestas de Navidad y de Reyes, excepto el 25 y 26 de diciembre. Esto se debe a que el 25 y 26 hay un alto volumen de comandas de primeros y segundos platos para almuerzos familiares. Los días 24 y 31, en cambio, los clientes hacen cenas y se prefiere más el picoteo en la mesa.

Datos de contacto:

Oriol Marquès
EDEON MARKETING SL
931929647

Nota de prensa publicada en: [Sant Cugat del Vallès](#)

Categorías: [Ocio Nacional](#) [Gastronomía Cataluña](#) [Restauración](#) [Consumo Ocio para niños](#) [Celebraciones](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>