El cátering Teca Sàbat presenta su nueva carta de Navidad

Comunicados | 26/11/2024 | 00:00

La Navidad es una época para compartir, disfrutar y crear recuerdos inolvidables con familiares y amigos. Sin embargo, la planificación y preparación de las comidas festivas puede convertirse en una fuente de estrés

/COMUNICAE/

La Navidad es una época para compartir, disfrutar y crear recuerdos inolvidables con familiares y amigos. Sin embargo, la planificación y preparación de las comidas festivas puede convertirse en una fuente de estrés

Por suerte, Teca Sàbat, con sus años de experiencia desde 1975 en el sector de la gastronomía, ofrece una solución ideal: su especial carta de Navidad. Esta opción permite a las familias disfrutar de deliciosos platos sin pasar horas en la cocina, dedicando todo el tiempo a estar con la familia y amigos en unas fechas tan señaladas.

La Carta de Navidad de Teca Sàbat

Teca Sàbat, cada año, presenta una selección de platos tradicionales y modernos para satisfacer todos los gustos. Desde los emblemáticos canelones de carne, l'escudella i carn d'olla, la sopa de brou de Nadal amb galets farcits de pilota, el capón del Prat asado al horno, pasando por el tournedó de paletilla de cordero, hasta opciones más frescas como el tartar de salmón marinado o la piña natural rellena de gambas y cangrejo, la carta está diseñada para hacer brillar cualquier celebración navideña.

El servicio se adapta para las comidas y las cenas familiares y es especialmente popular durante los días 24, 25 (con la Escudella y carn d'olla), 26 (día de los canelones por excelencia) , el 31 de diciembre y el 5 y 6 de enero.

Cabe destacar la Escudella y carn d'olla (solo para el día 25 de diciembre que incluye el caldo de Navidad, galets, pilota, garbanzos, verduras y tocino). Mientras que el día 26, Sant Esteve, es el día de los canelones por excelencia, donde destacan los de carne y, también, los de espinacas (para los vegetarianos), los de marisco y pescado y, como novedad, los de pato.

Para garantizar una organización impecable, los pedidos deben realizarse con antelación y siempre antes del 20 de diciembre, una política que asegura la mejor calidad y disponibilidad en los días más demandados.

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

El equipo del departamento comercial y de eventos, explica que "es muy importante que exista una comunicación y una anticipación por parte de los clientes que garantizará el éxito y la eficiencia del servicio".

Ventajas de delegar la cocina Navideña

Más tiempo para la familia: Al encargar la comida, es posible dedicarse plenamente a los seres queridos sin preocuparse por la cocina.

Calidad garantizada: El equipo de Teca Sàbat utiliza ingredientes frescos y recetas tradicionales para ofrecer platos de alta calidad.

Variedad y personalización: La carta permite elegir entre opciones clásicas y modernas, adaptadas a las necesidades de cada evento.

Menos estrés y más disfrute: Olvidarse del ajetreo en la cocina y centrarse en disfrutar la magia de la Navidad.

Cómo realizar los pedidos

El proceso es simple y cómodo. Se puede consultar la carta completa en las tiendas de Teca Sàbat en Sant Cugat del Vallès, ubicadas en Coll Favà y Ribatallada, o en su página web. Además, Teca Sàbat recomienda realizar los pedidos con antelación para garantizar la disponibilidad de los platos más populares.

Las responsables de las tiendas de Teca Sàbat explican que "para el equipo de cocina es fundamental trabajar con previsión con el fin de conseguir la mejor materia prima del mercado y tener el tiempo adecuado para preparar cada elaboración con el objetivo de elaborar platos sabrosos para todos los clientes".

Un brindis por una Navidad para llevarla a casa

Delegar la cocina navideña no solo garantiza una comida deliciosa y bien presentada, sino que también regala el lujo del tiempo. Este año, la mejor opción es relajarse y confiar en Teca Sàbat para crear una experiencia gastronómica memorable. Con su carta de Navidad, cada cliente tiene la tranquilidad de saber que su celebración será todo un éxito.

Ya sea que se prefiera un menú completo, platos concretos o solo algunos aperitivos para complementar la comida y/o cena, Teca Sàbat tiene la solución perfecta.

Fuente Comunicae

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/254911-el-catering-teca-sabat-presenta-su-nueva-carta-de-navidad.htm