

El estilo DIY atrapa a las comuniones y a los bautizos

Celebrar una comunión y/o un bautizo donde el invitado come un primer plato, un segundo plato y unos postres sentado en una mesa, es un formato que ha perdido fuerza en los últimos años

Cada vez más este tipo de celebraciones se están encaminando hacia un estilo do it yourself (DIY), donde el cliente organiza el acontecimiento como, cuando y donde quiere. Teca Sàbat es concedora de este fenómeno y, por este motivo, ha potenciado su fantástico servicio de catering con la nueva carta de aperitivos y fingerfood.

Se trata de una carta de aperitivos y fingerfood muy intuitiva, fresca y atractiva que permite una selección de los productos al gusto del consumidor. ‘Con este nuevo formato el cliente no sólo tiene la opción de venir a nuestras tiendas y consultar a nuestras dependientas, sino que también lo puede consultar desde su casa mediante nuestra web’, explica María López, jefa de administración, comunicación y marketing de Teca Sàbat. Además, añade que ‘hemos tenido un gran recibimiento por parte de los clientes con este cambio de imagen corporativo’.

Tanto en la celebración de los bautizos como, sobre todo, en las comuniones, la tendencia se encamina hacia una gastronomía moderna pensada para la organización de comidas y/o meriendas con un servicio de catering hecho a tu propio gusto, (DIY). Las pitas de rosbif o pollo, las burgers de ternera o de salmón, el sándwich de verduras a la brasa, las tostadas de caviar y huevo de codorniz y el canapé de foie y manzana caramelizada son las elaboraciones más solicitadas. Teniendo en cuenta que los principales protagonistas son los niños y las niñas, no faltan algunos de los clásicos como las croquetas de jamón y pollo y los panecillos con embutidos. Verónica Vaz, wedding planner de Teca Sàbat, añade que “el Sacher de chocolate negro y frambuesas y la repostería de la Pastelería Sàbat son los postres más escogidos entre todos nuestros clientes”.

Bubbles y Sopitas Frías, producto de temporada

La primavera es el periodo de tiempo donde se realizan más celebraciones de comuniones y bautizos y, por este motivo, Teca Sàbat recomienda un producto ideal por esta época del año. Se trata de las Bubbles y las sopitas frías que aportan una sensación de frescura gracias a su textura cremosa y licuada. En la carta de aperitivos y fingerfood el cliente puede encontrar el gazpacho andaluz, el gazpacho de fresones, la sopita de melón y mango y la vichyssoise de puerros y manzana ácida. Unos snaps ideales por este tipo de fiestas familiares.

Datos de contacto: agencia de comunicación y marketing e-deon.net

Datos de contacto:

e-deon.net

Comunicación · Diseño · Marketing

931929647

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>