[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Barcelona el 21/12/2018

# [Teca Sàbat protagonista en las mesas navideñas](http://www.notasdeprensa.es)

## Llega la Navidad y las familias y amigos dejan en manos de Teca Sàbat sus mesas navideñas

Un año más, Teca Sàbat se pone en marcha para preparar la temporada navideña aprovechando el talante que combina tradición y la innovación. La gran cantidad de pedidos y la producción de los platos tradicionales de estas fiestas son realidades que cada año incitan y motivan a los profesionales de la Teca Sàbat a ofrecer el mejor de los fogones. Según el jefe de cocina, Pedro López y el chef ejecutivo, Ángel Torres, "la Navidad es la campaña por excelencia, hace más de 40 años que Teca Sàbat encarga de poner la mesa a muchas familias que confían año tras año en nosotros". Es evidente que el trabajo durante los días de Navidad en Teca Sàbat aumenta, pero el catering empieza a trabajar en esta campaña meses antes con el fin de satisfacer todas las necesidades que puedan tener los clientes. María López, encargada de la comunicación y marketing de Teca Sàbat, afirma que "el disparo de salida de la Navidad en Teca Sàbat es a mediados de septiembre. Esta anticipación es imprescindible para poder ofrecer el mejor producto, un ejemplo de este año es el Cochinillo, el cual proviene de tierras segovianas" y según el jefe de cocina de Teca Sàbat, Pedro López, "es el mejor que han tenido en años" . Las cartas de Navidad de Teca Sàbat también son uno de los aspectos más trabajados por el equipo de cocina con el objetivo de poder adaptarse, anualmente, a las novedades culinarias y demandas de los clientes. Es por este motivo que la carta navideña de este año presenta diferentes novedades. Una de estas es la aparición de los canelones de espinacas y setas, una variedad de canelón que se adapta a las necesidades del público vegetariano, que cada día es más numeroso. Pedro López también destaca otras modificaciones a la carta navideña, como sería el caso de la oferta de dos tipos de ternera dentro de la misma carta por primera vez. Estas dos variedades son: el filete de ternera Wellington con foie micuit de la casa y el filete de ternera braseado con fricassé de setas naturales. Sin embargo, los cocineros de Teca Sàbat también han querido introducir un plato que represente la cocina catalana más tradicional, el fricandó de ternera con senderuelas, una opción con muchísima demanda que seguro permitirá satisfacer a un mayor número de paladares y por tanto , también superar el número de pedidos del año anterior. Teniendo en cuenta el conjunto de novedades y la gran variedad de platos que ofrece la carta de Navidad, Pedro López afirma que "el plato número uno, indiscutiblemente, es y será siempre el Canelón tradicional de Navidad, seguido del Capón del Prat Asado, el escudella y Carn d and #39;Olla y el Milhojas de Pato Asado". El volumen de trabajo es muy elevado, sus fogones se ponen en marcha de madrugada y el equipo de Teca Sàbat trabaja para que los días más importantes del año, Navidad, San Esteban y Fin de año, todo el mundo pueda disfrutar de una excelente comida artesano con sus familiares. María López, comenta que "es cierto que la Navidad en Teca Sàbat es muy intenso pero que a la vez es un trabajo muy reconfortante, ya que muchos clientes de Teca Sàbat confían en ellos para estas fechas tan importantes". Es por este motivo que el equipo de Teca Sàbat desea seguir formando parte de la tradición de Navidad de todas estas familias y como dice Maria "que la salud nos acompañe para poder llevarlo a cabo muchos años". Sobre Teca SàbatTeca Sàbat es una empresa familiar que nació en 1975 como el primer establecimiento en la ciudad de platos preparados de gran calidad y servicio de catering a domicilio. El nombre del catering Teca Sàbat se convirtió en sinónimo de calidad y comenzó a crecer de la mano de este concepto. Actualmente ofrece un servicio de catering tanto para empresas como para particulares y al mismo tiempo un servicio directo al ciudadano con las dos tiendas gourmet que tienen en la ciudad de Sant Cugat del Vallès. Una expansión que siempre ha ido ligada con la filosofía de trabajo bien hecho con profesionalidad y eficacia.

**Datos de contacto:**

e-deon.net

Comunicación · Diseño · Marketing

931929647

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/teca-sabat-protagonista-en-las-mesas-navidenas](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Cataluña Restauración Recursos humanos Consumo

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)