[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Barcelona el 30/03/2017

# [Teca Sàbat repite como catering de los Diàlegs de Comerç](http://www.notasdeprensa.es)

## La Teca Sàbat ha repetido por segundo año consecutivo como empresa encargada de proporcionar el catering para la celebración de los Diàlegs de Comerç, uno de los principales acontecimientos que organiza la asociación Sant Cugat Comerç

Esta séptima edición, celebrada el pasado martes 21 de marzo en la sala and #39;El Siglo and #39; del Mercantic, contó con la presencia de un total de 170 invitados los cuales disfrutaron del catering innovador y creativo preparado exclusivamente para el networking lunch de la jornada. La mini pita de rosbif y mango con salsa de yogur, la mini brocheta de melón y fresa con un toque de menta y la burger de salmón a la plancha con yogur fueron tres de las principales creaciones más destacadas que Teca Sàbat presentó ante los asistentes a la 7ª edición de los Diàlegs de Comerç. El resto de la minuta se completó con la infalible coca mallorquina de verduras, el clásico canapé de tortilla a la francesa, el panecillo mini con nuevos con morcilla blanco, el panecillo mini de jamón serrano y un mini sacher vienés de chocolate y frambuesas de la pastelería Sàbat, como postre final, que redondeó una minuta espectacular, hecha a medida para uno de los acontecimientos estrella de Sant Cugat Comerç. Después de la primera colaboración en la anterior edición, desde la asociación Sant Cugat Comerç se han mostrado muy satisfechos con los resultados de los servicios de Teca Sàbat. María López, jefa de administración, comunicación y marketing de la Teca Sàbat, afirma que “estamos muy contentos de la confianza recibida en nuestro servicio de catering y mantenemos la ilusión de poder seguir colaborando en este tipo de acontecimientos”, además, añade que “nuestro objetivo es sorprender con nuevos gustos y sabores el paladar de todos los asistentes de los acontecimientos en los cuales ofrecemos nuestro servicio de catering”, concluye la Maria. Desde la primera minuta en 1978 hasta la actualidad, Teca Sàbat trabaja según las necesidades del mercado ofreciendo un servicio mucho más particular, personalizado y hecho a medida para el cliente con el objetivo de garantizar un día mágico, especial e inolvidable que los novios siempre recordarán con alegría. Fuente: agencia de comunicación y marketing e-deon.net

**Datos de contacto:**

e-deon.net

Comunicación · Diseño · Marketing

931929647

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/teca-sabat-repite-como-catering-de-los-dialegs](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Cataluña

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

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