

La Teca Sàbat explica el éxito del arte del canapé para un catering excepcional

La calidad de los ingredientes es fundamental en la elaboración de canapés excepcionales

El arte del canapé va más allá de simplemente colocar algunos ingredientes sobre una pequeña rebanada de pan. Es una expresión culinaria que combina creatividad, precisión y sabor para deleitar a los comensales en cualquier tipo de eventos, tanto para particulares como para empresas.

La elaboración de un canapé va desde la selección de ingredientes frescos hasta la presentación final, cada detalle cuenta para crear una experiencia gastronómica memorable. El equipo de cocina de la Teca Sàbat lleva años preparando, artesanalmente y en su propio obrador, todo tipo de canapés para impresionar a los invitados de cualquier evento.

Selección de ingredientes de calidad

La calidad de los ingredientes es fundamental en la elaboración de canapés excepcionales. Optar por productos frescos, de temporada y de origen local garantiza un sabor inigualable. Desde mariscos frescos hasta verduras naturales, la variedad de ingredientes permite una creatividad sin límites en la creación de combinaciones deliciosas.

Variedad y equilibrio de sabores

Un buen canapé debe ofrecer una explosión de sabores en cada bocado. Es importante equilibrar sabores dulces, salados, ácidos y amargos para crear una experiencia sensorial completa. La combinación de ingredientes, como quesos suaves con frutas frescas o mariscos con salsas cítricas, añade complejidad y profundidad de sabor a los canapés.

Presentación atractiva

La presentación juega un papel crucial en la apreciación de los canapés. La disposición cuidadosa de los ingredientes en pequeñas porciones es clave para estimular el apetito y despertar el interés visual de los comensales. Además, la elección de la vajilla y las decoraciones acordes al tema del evento añade un toque de elegancia y sofisticación.

Creatividad en la elaboración

La creatividad es el alma del arte del canapé. Experimentar con diferentes texturas, formas y técnicas culinarias permite crear canapés únicos y memorables. Desde mini tartas saladas hasta brochetas de degustación, la imaginación es el único límite en la creación de nuevas y emocionantes propuestas gastronómicas.

Canapés y Minicanapés Teca Sàbat

En la amplia carta de aperitivos de la Teca Sàbat para una celebración, dispone para todos sus

clientes tres tipos de opciones de canapés y minicanapés donde destacan:

Los Minicanapés Luxe Box (36 piezas).

Los Canapés Oro Box (16 piezas) en la que se incluyen la tostadita de foie de la casa con manzana caramelizada, el canapé de langostinos, tomate y huevas de tobiko, el canapé de atún y huevo duro y el rollo de york caramelizado con pan integral y foie gras.

Los Canapés Plata Box (16 piezas) en la que se incluyen la tostadita de sobrasada y huevo de codorniz, el canapé de salmón ahumado con pan tostado, el canapé de cangrejo de Alaska y el rollo de pechuga de pollo con piña, mango y un toque de curry.

Es importante destacar que todos los canapés son de elaboración propia y los Canapés Oro Box y los Canapés Plata Box tienen más de 5 o 6 pasos cada uno. "El pan de los canapés se tuesta para convertirlo en una tostada, el foie es una receta propia de la Teca Sàbat, la manzana se quita la piel y se carameliza para una textura sorprendente y un toque dulce" y así sucesivamente con cada canapé, explica el equipo de cocina de la Teca Sàbat.

Comuniones, bautizos y celebraciones

La época de las comuniones, los bautizos y las celebraciones familiares es uno de los períodos del año donde el servicio de catering es uno de los más solicitados para cubrir este tipo de eventos. Dentro del amplio servicio y surtido de catering que ofrece la Teca Sàbat, los canapés son una de las opciones imprescindibles para todos los clientes, con el objetivo de sorprender a los invitados gracias a su originalidad y a su espectacular sabor.

El arte del canapé es una combinación de técnica, creatividad y pasión culinaria. Siguiendo estas claves, los profesionales del catering, como es la Teca Sàbat, pueden crear experiencias gastronómicas inolvidables que cautiven los sentidos y deleiten a los invitados en cualquier tipo de evento.

Datos de contacto:

Oriol Marquès

edeon

931929647

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Restauración](#) [Celebraciones](#) [Otros Servicios](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>