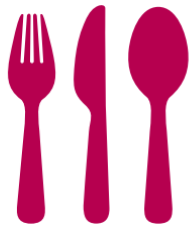


TECA  
SÁZAT



Meeting &  
Cocktail





# Meeting & Cocktail




TECA  
SÀBAT 



Aquest Nadal celebra'l amb nosaltres!

L'arribada del Nadal és un motiu d'alegria que compartim amb els que ens envolten.

Teca Sàbat et proposa diferents cocktails, per a que triïs el que més t'agradi  
i compartir els bons moments amb els amics i la família.



**Verónica Vaz - M. 650 50 18 84 - [veronica.vaz@tecasabat.com](mailto:veronica.vaz@tecasabat.com)**  
**Cristina Olivares- M. 680 70 69 89- [cristina.olivares@tecasabat.com](mailto:cristina.olivares@tecasabat.com)**  
**[www.tecasabat.com](http://www.tecasabat.com)**



Rbla. Ribatallada, 26 T. 93 589 18 35 - Pg. Francesc Macià, 87 T. 93 674 11 58



# Meeting & Cocktail

## Cocktail Brindis ❄️


### Degustació de:

#### Pastes de cocktail

Tomàquet, Oliva, Pinyons, Frankfurt, Xistorra, Carbassó  
Formatge Emmental, Ametlla salada, Anxova

#### i Minicanapès Luxe Box

Formatge, Pernil dolç, Foie-gras, Pernil serrà, Caviar,  
Rotlle de pernil dolç caramel·litzat, Salmó fumat,  
Mini tartalletes de Rocafort



**7,10€ + 10% iva**

Preu per persona

## Cocktail Salut! ❄️

Canapè d'anxova de l'Escala i tomàquet

Canapè de cranc d'Alaska

Coca d'albergínia i pebrot escalivat amb formatge de  
cabra

Búcar de salmó amb formatge fresc i anet

Mini de 5 cereals de rosbif i cors de palmera

Teca maki de gambes amb ous de tobiko

**9,95€ + 10% iva**

Preu per persona



Verónica Vaz - M. 650 50 18 84 – [veronica.vaz@tecasabat.com](mailto:veronica.vaz@tecasabat.com)

Cristina Olivares- M. 680 70 69 89- [cristina.olivares@tecasabat.com](mailto:cristina.olivares@tecasabat.com)

[www.tecasabat.com](http://www.tecasabat.com)

Rbla. Ribatallada, 26 T. 93 589 18 35 - Pg. Francesc Macià, 87 T. 93 674 11 58



TECA  
SÀBAT 

# Meeting & Cocktail

## Cocktail Mirra



Tastet d'amanida de quinoa amb alvocat i un toc de llima  
Broqueta mini de tomàquet cherry i mozzarella amb oli d'alfàbrega  
Cullereta de gamba amb vinagreta de llenties  
Coca d'anxoves del Cantàbric  
Canapè de foie de la casa amb poma caramel·litzada  
Pepito de filet amb ceba confitada  
Panet mini de sèsam amb pernil serrà  
Mini pita de rosbif i mango amb salsa de iogurt i tandoori  
Croquetes de ceps

**18,80€ + 10% iva**

Preu per persona

## Cocktail Encens



Degustació a triar entre:

*Llenties beluga amb verduretes confitades i encenalls de foie micuit*

*Mongeta tendra amb pernil d'ànec, tòfona i nous de macadàmia*

*Favetes amb salmó i espàrrecs verds a la menta*

--

Tastet de hummus amb cruixent de yuca

Canapè de tonyina i ou dur

Canapè de caviar amb ceba tendra

Torradeta de sobrassada amb ou de guatlla

Coca de formatge de cabra i carbassó

Mini 5 cereals de salmó fumat amb cogombrets i formatge en crema

Mini de sèsam amb filet ibèric, rúcula i parmesà

Sandvitx de verduretes a la brasa amb brie i pesto

Mini tàrtar de salmó marinat amb alvocat, suau wasabi i plàtan verd

**22,20€ + 10% iva**

Preu per persona

Verónica Vaz - M. 650 50 18 84 – [veronica.vaz@tecasabat.com](mailto:veronica.vaz@tecasabat.com)  
Cristina Olivares- M. 680 70 69 89- [cristina.olivares@tecasabat.com](mailto:cristina.olivares@tecasabat.com)  
[www.tecasabat.com](http://www.tecasabat.com)

Rbla. Ribatallada, 26 T. 93 589 18 35 - Pg. Francesc Macià, 87 T. 93 674 11 58

TECA  
SÀBAT 

# Meeting & Cocktail



## Còctel Or

Broqueta de bacallà amb salmó i olivada

Tastet de tabulé de cuscús amb verdures i poma

Coca mallorquina de verdures

Croissant de mantega amb pernil ibèric, formatge de cabra i canonges

Mini 5 cereals de pollastre amb mostassa Dijon i maionesa

Burger mini de vedella i ceba amb vegetals confitats

Pita de pollastre i alvocat amb salsa de iogurt i menta

Barreta vegetal de tomàquet, tonyina, enciam, ou dur i maionesa

Croqueta d'aperitiu de pernil

---

A escollir entre\* (a la confirmació del pressupost):

*Botifarra esparracada amb ceps*

*Llenties amb rossinyols i foie*

*Fideuà de marisc*

**25,20€ + 10% iva**

Preu per persona

Per dur a terme aquesta proposta és recomanable personal de servei

Verónica Vaz - M. 650 50 18 84 – [veronica.vaz@tecasabat.com](mailto:veronica.vaz@tecasabat.com)  
Cristina Olivares- M. 680 70 69 89- [cristina.olivares@tecasabat.com](mailto:cristina.olivares@tecasabat.com)  
[www.tecasabat.com](http://www.tecasabat.com)

Rbla. Ribatallada, 26 T. 93 589 18 35 - Pg. Francesc Macià, 87 T. 93 674 11 58

TECA  
SÀBAT 



# Meeting & Cocktail



No dubteu en contactar amb nosaltres per demanar més informació, assessorar-vos i personalitzar les diferents possibilitats.

Si necessiteu serveis addicionals com celler, personal de servei, parament de taula (taules, cadires, estovalles, cobrteria, vaixela o cristalleria), decoració floral, amenització musical o altres, sol·liciteu-nos-ho.

US DESITGEM BON NADAL I FELIÇ ANY 2020!!!



Verónica Vaz - M. 650 50 18 84 – [veronica.vaz@tecasabat.com](mailto:veronica.vaz@tecasabat.com)  
Cristina Olivares- M. 680 70 69 89- [cristina.olivares@tecasabat.com](mailto:cristina.olivares@tecasabat.com)  
[www.tecasabat.com](http://www.tecasabat.com)

Rbla. Ribatallada, 26 T. 93 589 18 35 - Pg. Francesc Macià, 87 T. 93 674 11 58



TECA  
SÀBAT

