

TECA  
SÀBAT



Meeting &  
Cocktail



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





TECA  
SÀBAT 

¡Esta Navidad celébralo con nosotros!



La llegada de la Navidad es un motivo de alegría que compartimos con los que nos rodean.

Teca Sàbat te propone diferentes cocktails, para que elijas el que más te guste  
y compartir los buenos momentos con los amigos y la familia.



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 Brindis


### Degustación de:

#### Pastas de cocktail

Tomate, Oliva, Piñones, Frankfurt, Chistorra, Calabacín  
Queso Emmental, Almendra salada, Anchoa

#### y Minicanapés Luxe Box

Queso, York, Foie-gras, Jamón serrano, Caviar, Rollo de  
York caramelizado, Salmón ahumado,  
Mini tartaletas de Roquefort



**7,10€ + 10% iva**

Precio por persona

## Cocktail Salud

Canapé de anchoa de la Escala y tomate  
Canapé de cangrejo de Alaska  
Coca de berenjenas y pimiento asado con queso de cabra  
Búcaro de salmón con queso fresco y eneldo  
Mini de 5 cereales de rosbif y palmito  
Teca Maki de gambas con huevos de tobiko

**9,95€ + 10% iva**

Precio por 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 ❄️

Degustación de quinoa con aguacate y un toque de lima  
Brocheta mini de tomate cherry y mozzarella con aceite de albahaca

Cucharita de gamba con vinagreta de lentejas

Coca de anchoas del Cantábrico

Canapé de foie de la casa con manzana caramelizada

Pepito de filete con cebolla confitada

Panecillo mini de sésamo con jamón serrano

Mini pita de rosbif y mango con salsa de yogur y tandoori

Croquetas de ceps

**18,80€ + 10% iva**

Precio por persona

## Cocktail Incienso ❄️

Degustación a escoger entre:

*Lentejas beluga con verduritas confitadas y foie micuit*

*Judía verde con jamón de pato, trufa y nueces de macadamia*

*Habitas con salmón y espárragos verdes a la menta*

--

Degustación de hummus con crujiente de yuca

Canapé de atún y huevo duro

Canapé de caviar con cebolla tierna

Tostadita de sobrasada y huevo de codorniz

Coca de queso de cabra y calabacín

Mini 5 cereales de salmón ahumado con pepinillos y queso en crema

Mini de sésamo con filete ibérico, rúcula y parmesano

Sándwich de verduritas a la brasa con brie y pesto

Mini tártaro de salmón marinado con aguacate, suave wasabi y plátano verde

**22,20€ + 10% iva**

Precio por 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



# Meeting & Cocktail



## Cocktail Oro

Brocheta de bacalao con salmón y olivada  
Degustación de tabulé de cuscús con verduritas y manzana  
Coca mallorquina de verduras  
Croissant de mantequilla con jamón ibérico, queso de cabra y canónigos  
Mini 5 cereales de pollo con mostaza de Dijon y mayonesa  
Burger mini de ternera y cebolla con vegetales confitados  
Pita de pollo y aguacate con salsa de yogur y menta  
Barrita vegetal de tomate, atún, lechuga, huevo duro y mayonesa  
Croquetas de aperitivo de jamón

---

A escoger entre\* (a la confirmación del presupuesto):

*Butifarra esparracada con ceps*  
*Lentejas con "rossinyols" y foie*  
*Fideuá de marisco*

**25,20€ + 10% iva**

Precio por persona

Para llevar a cabo esta propuesta es recomendable personal de servicio

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



No dudéis en contactar con nosotros para pedir más información, asesoraros y personalizar las diferentes posibilidades.

Si necesitáis servicios adicionales como bodega, personal de servicio, menaje de mesa (mesas, sillas, manteles, cubertería, vajilla o cristalería), decoración floral, amenización musical u otros, solicitádnoslo.



¡¡¡OS DESEAMOS FELIZ NAVIDAD Y FELIZ AÑO 2019!!!



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

