

Mesón Teror Grill, calidad al servicio de la VI Clásica Villa de Teror

Uno de los puntos más importantes para un organizador de pruebas de regularidad, es sin duda, la elección del lugar donde celebrar las "típicas" comidas que los participantes de esta modalidad pueden disfrutar durante el transcurso del evento. El Fotingo Classic Cars representado por Manuel Hernández cerraba estos días un acuerdo de gran importancia con Jesús González, propietario del reconocido Mesón Teror Grill.

Este acuerdo conlleva que las comidas a celebrar durante la prueba; la cena del sábado y desayuno del domingo, se realizaran bajo el indudable marco de calidad del Mesón Teror Grill (antiguo Restaurante El Pesebre), que además albergará como colofón, la entrega de premios de esta VI Clásica Villa de Teror.

Para Manuel Hernández este acuerdo le satisface de manera especial; *"Desde mi punto de vista creo que ha sido un gran salto para la organización de nuestra prueba. El Mesón Teror Grill une grandes cualidades; la calidad de su servicio, las magnificas instalaciones, una ubicación envidiable, situado en el Camino El Mesón nº 35, dentro del casco urbano de Teror y como no, las ganas y deseo de formar parte de esta sexta edición de la clásica"*.

Otro aspecto que destaca el máximo responsable de la prueba; *"Nuestro objetivo es que Teror se sienta orgulloso de esta prueba, por ello trabajamos para que el apoyo que recibimos desde el consistorio se vea reflejado en la promoción del municipio, así como en la inversión sobre establecimientos del mismo, como ejemplo el importante acuerdo con el Mesón Teror Grill"*.

A un mes vista del inicio de la prueba, la organización les invita a visitar los puntos oficiales de información que posee en la red: Pagina Facebook (<http://es-es.facebook.com/ClasicaVilladeTeror>) y Blog Oficial (<http://clasicateror.blogspot.com/>).

Teléfonos de contacto:

- Manuel Hernández: 609258917
- Claudio Martín: 625827927

Mail:

- prensaclasicateror@gmail.com

Otros datos:

- Texto: Claudio Martín - CMCPPhotoPress
- Fotografía: Claudio Martín