



Dreccanto



Orecanto

Catering

Ostrada gallega

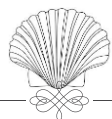


Orecanto

¿Querrías disfrutar de
ostras gallegas?

Barra libre de ostras,
albariño Rías Baixas

45,00€ persona
IVA no incluido





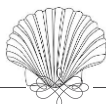
Orecanto

Puesto de ostras para
cóctel (boda, casas
privadas, eventos...)

**Trilogía de ostras por
persona.**

**Ostras de Cambados, flor de
Arcade y Gilardeau francesa.**

12,75€ persona
IVA no incluido





Orecanto

LOS PRECIOS INCLUYEN

Oysterman
Montaje del puesto
Menaje necesario para el evento

Cualquier menú está abierto modificaciones o cambios
según preferencias o gustos del cliente.

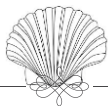
Barra de ostras confeccionada para 30 comensales como mínimo,
para otros eventos consultar.



Orecanto Catering

En 1995, tras el éxito de Ogreló, su primer restaurante en Madrid, Adolfo Escobar crea un nuevo restaurante en San Sebastián de los Reyes con un concepto diferente: calidad y precio para empresas y familias.

En Orecanto encontramos platos tradicionales con la calidad de un producto caracterizado por la marca Ogreló.





Orecanto

Catering

Gracias por confiar en nosotros

Contacto +34 6 18364493

www.restauranteorecanto.com