

CELEBRA TU BODA POR TODO LO ALTO

> 10% de descuento para bodas
en viernes y domingos*

> 10% de descuento para bodas
de noviembre a abril y en agosto*

* Descuentos no acumulables

Promoción válida para bodas celebradas en
2026 con un mínimo de 60 invitados adultos.

Tarifas 2027. Se aplicará el IVA vigente en la
fecha del servicio.



Muchas gracias por contar con PCM Forum Alcalá para celebrar vuestro día más especial. Será un placer ayudaros a organizar vuestra boda y compartirla con vosotros.

Os ofrecemos la atención más personalizada y todo tipo de espacios adaptados a vuestras necesidades: desde pequeñas salas hasta amplios salones o una sorprendente terraza jardín donde incluso podéis celebrar una ceremonia civil.

Además de ofrecer os una amplia oferta gastronómica, os asesoramos para personalizar vuestra celebración y disfrutar de una boda inolvidable.

FELI CIDA DES



SERVICIOS

Elige el menú que más se ajusta a tus necesidades:

DEGUSTACIÓN DE MENÚ

Para 6 personas
(Para bodas a partir de 60 asistentes)

CÓCTEL DE BIENVENIDA

MENÚ 1	105 €/PERSONA (IVA incluido)
MENÚ 2	112 €/PERSONA (IVA incluido)
MENÚ 3	120 €/PERSONA (IVA incluido)
MENÚ 4	128 €/PERSONA (IVA incluido)
MENÚ 5	136 €/PERSONA (IVA incluido)
MENÚ 6	155 €/PERSONA (IVA incluido)
MENÚ INFANTIL	42 €/NIÑO (IVA incluido)
CÓCTEL DE BODA 2027	105 €/NIÑO (IVA incluido)

Se pueden realizar cambios de platos en los menús.
Consultar suplementos.



GRATUIDADES

6 plazas de parking gratuitas. Disponemos de precios especiales para las plazas del resto de invitados

Noche de bodas en suite con cava y atenciones especiales bajo petición y disponibilidad

Desayuno especial en habitación hasta las 13:00 h.

Salida tardía hasta las 15:00 h. bajo petición y disponibilidad

Impresión de minutas y protocolo

Adornos florales en mesas (diseño propio)

Carta de mantelería

Cena de aniversario en el hotel

Los menús incluyen cóctel de bienvenida y 2 horas de barra libre con DJ.



CÓCTEL DE BIENVENIDA

APERITIVOS FRÍOS

Tartar de corvina y mango
con aguachile suave de cítricos

Cucharita de pimiento asado y tofu

Surtido de mini hojaldritos

Mini ensalada thai de pollo satay

Sushi variado (makis, nigiris,
gunkan)

Mini tartaleta de crema de queso
y cangrejo

Ajoblanco de coco con frutos secos
y brotes tiernos

APERITIVOS CALIENTES

Surtido de croquetas gourmet
caseras (langostinos, setas,
carrilleras)

Piruleta de langostino
con mayonesa de albahaca

Yakitori de pollo con sésamo
tostado

Bienmesabe gaditano con limón

Mini brioche de carrillera y cebolla
encurtida

Bombón de falafel con salsa
de yogur

Calamares a la andaluza
con mayonesa de lima

BEBIDAS

Agua mineral y refrescos

Estación de cervezas

Estación de vinos



MENÚ 1

105 €/PERSONA
(IVA INCLUIDO)

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Duración 1 hora y cuarto

ESTACIÓN DE QUESOS

y sus acompañamientos

ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO D.O EXTREMADURA

Incluido para bodas de mínimo

100 adultos.

Suplemento de 560€, IVA incluido,
para bodas que no lleguen
al mínimo de 100 adultos.

PLATO PRINCIPAL

(A elegir*)

Lomos de lubina con almejas
en salsa de marisco sobre patatas
confitadas

O

Medallones de solomillo de lechón
con salsa de naranja sobre cuscús
de cítricos y verduras

POSTRE (A elegir*)

Tartar de piña y grosellas sobre
yogur griego con coulis de frutos
rojos

O

Bola de cheesecake con crumble
de almendra y sirope de frutos
rojos

BEBIDAS

Vino tinto crianza D.O Rioja,
vino blanco D.O Rueda, cerveza,
refrescos, agua, café e infusiones.
Cava.

BARRA LIBRE CON DJ

2 horas



MENÚ 2

112 €/PERSONA
(IVA INCLUIDO)

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Duración 1 hora y cuarto

ESTACIÓN DE QUESOS

y sus acompañamientos

ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO D.O EXTREMADURA

Incluido para bodas de mínimo
100 adultos.

Suplemento de 560€, IVA incluido,
para bodas que no lleguen
al mínimo de 100 adultos

PLATO PRINCIPAL (A elegir)

Suprema de salmón con costra
de frutos secos sobre crema
de coco al curry

O

Carrillera de cerdo con salsa
de manzana y oporto sobre cama
de patata

POSTRE (A elegir)

Tartar de piña y grosellas sobre
yogur griego con coulis de frutos
rojos

O

Tiramisú de té matcha sobre tierra
de almendra

BEBIDAS

Vino tinto crianza D.O Rioja,
vino blanco D.O Rueda, cerveza,
refrescos, agua, café e infusiones.
Cava.

BARRA LIBRE CON DJ

2 horas



MENÚ 3

120 €/PERSONA
(IVA INCLUIDO)

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Duración 1 hora y cuarto

ESTACIÓN DE QUESOS

y sus acompañamientos

ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO D.O EXTREMADURA

Incluido para bodas de mínimo
100 adultos.

Suplemento de 560€, IVA incluido,
para bodas que no lleguen
al mínimo de 100 adultos

ENTRANTE (A elegir*)

Hojaldre de escalivada con migas
de bacalao y micromézlum

O

Canelones de pollo escabechado
PCM con bechamel suave
de hongos

PLATO PRINCIPAL (A elegir)

Corvina al horno sobre crema
de puerro con su crujiente y aceite
de cebollino

O

Lingote de carrillera de ternera
con salsa de setas silvestres al vino
tinto y crujiente de yuca

POSTRE (A elegir)

Tartar de piña y grosellas sobre
yogur griego con coulis de frutos
rojos

O

Bola de cheesecake con crumble
de almendra y sirope de frutos
rojos

O

Tiramisú de té matcha sobre tierra
de almendra

BEBIDAS

Vino tinto crianza D.O Rioja,
vino blanco D.O Rueda, cerveza,
refrescos, agua, café e infusiones.
Cava.

BARRA LIBRE CON DJ

2 horas



MENÚ 4

128 €/PERSONA
(IVA INCLUIDO)

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Duración 1 hora y cuarto

ESTACIÓN DE QUESOS

y sus acompañamientos

ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO D.O EXTREMADURA

Incluido para bodas de mínimo
100 adultos.

Suplemento de 560€, IVA incluido,
para bodas que no lleguen
al mínimo de 100 adultos

ENTRANTE (A elegir*)

Canelones de pollo escabechado
PCM con bechamel suave
de hongos

O

Ajoblanco con bouquet
de ahumados, aceite de anchoa
y perejil

O

Crujiente de setas y queso sobre
bechamel trufada

PLATO PRINCIPAL (A elegir)

Suprema de merluza con beurre
blanc acompañada de cebollita
perla

O

Medallones de rabo de toro
con salsa de curry Madrás sobre
verdura thai

POSTRE (A elegir)

Costrada de Alcalá de Pastelería
Salinas sobre tierra de almendra

O

Bola de cheesecake con crumble
de almendra y sirope de frutos
rojos

BEBIDAS

Vino tinto crianza D.O Rioja,
vino blanco D.O Rueda, cerveza,
refrescos, agua, café e infusiones.
Cava.

BARRA LIBRE CON DJ

2 horas



MENÚ 5

136 €/PERSONA
(IVA INCLUIDO)

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Duración 1 hora y cuarto

ESTACIÓN DE QUESOS

y sus acompañamientos

ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO D.O EXTREMADURA

Incluido para bodas de mínimo
100 adultos.

Suplemento de 560€, IVA incluido,
para bodas que no lleguen
al mínimo de 100 adultos

ENTRANTE (A elegir)

Tartar de salmón con aguacate
marinado, aliño de fruta
de la pasión y crujiente de plátano

O

Ensalada de brotes tiernos
con perlas de queso de cabra
a la naranja, mango y langostino
crujiente con aliño cítrico

PLATO PRINCIPAL (A elegir)

Bacalao rustido al horno con pisto
a la naranja sobre cama de patata
panadera

O

Solomillo de ternera con mousse
de foie y reducción de PX sobre
cremoso de patata

POSTRE (A elegir)

Tarta tatin de mango con coulis
de frutos exóticos

O

Costrada de Alcalá de Pastelería
Salinas sobre tierra de almendra

BEBIDAS

Vino tinto crianza D.O Rioja,
vino blanco D.O Rueda, cerveza,
refrescos, agua, café e infusiones.
Cava.

BARRA LIBRE CON DJ

2 horas



MENÚ 6

155 €/PERSONA
(IVA INCLUIDO)

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Duración 1 hora y cuarto

ESTACIÓN DE QUESOS

y sus acompañamientos

ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO D.O EXTREMADURA

Incluido para bodas de mínimo
100 adultos

Suplemento de 560€, IVA incluido,
para bodas que no lleguen
al mínimo de 100 adultos

ENTRANTE (A elegir*)

Bisqué de marisco con crujiente
de centolla sobre nube de queso

O

Tartar de salmón con aguacate
marinado, aliño de fruta
de la pasión y crujiente de plátano

O

Ensalada de brotes tiernos
con perlas de queso de cabra
a la naranja, mango y langostino
crujiente con aliño cítrico

PESCADO (A elegir)

Bacalao rustido al horno con pisto
a la naranja sobre cama de patata
panadera

O

Lomos de salmonete sobre lecho
de wakame con mojo verde y mojo
rojo

CARNE (A elegir)

Paletilla de cordero lechal
con patatas rustidas al romero
y tomatitos asados

O

Solomillo de ternera con mousse
de foie y reducción de PX sobre
cremoso de patata

POSTRE (A elegir)

Tarta tatin de mango con coulis
de frutos exóticos

O

Costrada de Alcalá de Pastelería
Salinas sobre tierra de almendra

BEBIDAS

Vino tinto crianza D.O Rioja, vino
blanco D.O Rueda, cerveza, refrescos,
agua, café e infusiones. Cava.

BARRA LIBRE CON DJ

2 horas



MENÚ INFANTIL

42 €/NIÑO
(IVA incluido)

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Duración 1 hora y cuarto

PLATOS PRINCIPALES

Surtido de Minipizzas

Hamburguesa de ternera
con queso y patatas fritas

Hamburguesa de pollo crujiente
con patatas fritas

Fingers de pollo crujiente caseros
con patatas fritas

Cordon bleu con patatas fritas

Escalope de ternera con patatas
fritas

Combinado de embutidos y frituras
variadas

Rigatoni a la bolognesa casera

POSTRES

Tarta de Oreo

Surtido de helados de sabores

Tarta de chocolate y Lacasitos

Pancakes con helado y sirope

BEBIDAS

Agua mineral y refrescos



Menú válido para niños hasta 12 años.
Plato principal y postre a elegir una opción.



ESTACIONES*

ESTACIÓN 19 € QUESOS Y SUS ACOMPAÑAMIENTOS

Tabla de quesos:
Idiazábal, manchego semicurado,
queso de cabra al pimentón, queso
de Murcia al vino tinto, Mahón;
perlas de queso de cabra rellenas
de naranja o frambuesa

Cremas de queso: tomate seco,
pesto, remolacha

Frutos secos: (nueces, almendras)
y acompañamientos variados
(tostadas de arándano, grissini,
etc.)

ESTACIÓN ORIENTAL 16 €

Si se contrata esta estación, el sushi
del cóctel se sustituye por otra
opción

Selección de sushi
(Temaris, California Rolls, Nigiris
y Makis)

Takoyakis de pulpo con salsa
teriyaki

Surtido de Gyozas sobre yakimeshi
(gyozas de pollo y verdura sobre
arroz salteado)

Minirrollito cantones con salsa
de soja

Brochetas de pollo sweet chili
con sésamo

ESTACIÓN 19 € AIRE DEL SUR

Fritura malaqueña
(calamares, boqueroncitos
y puntillitas)

Adobito gaditano

Tortillita de camarones

Mini pincho moruno

Flamenquín cordobés

ESTACIÓN 16,50 € ARROCES DEL MUNDO

Fideua mixta acompañado de alioli

Risotto de sepia y secreto ibérico

Arroz negro con alioli de lima

Arroz con verdura a la provenzal



CÓCTEL DE BODA 2027

105 €/PERSONA
(IVA incluido)

APERITIVOS FRÍOS

Brioche de ahumados con salsa tártara

Cuñas de queso D.O.P. Idiazábal con regañás

Surtido de chacina ibérica (lomo, chorizo, salchichón)

Mini cucurucho de tapenade de aceitunas negras con aliño de tomate seco

Cucharita de escalivada coronada con boquerón en vinagre

Piruleta de langostino con mayonesa de frutos exóticos

Mini canapé caprese

Tartaleta de mousse de foie sobre compota de manzana verde

Chupito de salmorejo con huevo de codorniz

Cucharita de ensaladilla rusa de mejillón en escabeche casero

Crema de melón con crujiente de jamón

Ceviche de corvina y mango con leche de tigre de maracuyá

Selección de sushi (temaris, California rolls, nigiris y makis)

Hojaldrito de queso, sobrasada y frutos secos

Rollito vietnamita de ensalada César

APERITIVOS CALIENTES

Selección de croquetas gourmet PCM

Brioche de rabo de toro con cebolla encurtida

Salteado de garbanzos y pulpo al curry

Surtido de gyozas crujientes sobre sunomono de espinacas al vapor

Bikini de roast beef con salsa de arándanos

Buñuelos de bacalao con mayonesa de lima

Chicken rings con salsa barbacoa PCM

Surtido de mini pizzas (jamón york y queso, tres quesos)

Cazuelita de curry verde de pollo y verdura

Brocheta de pollo marinado en salsa teriyaki con sésamo

Mini pan bao de carrilleras estilo satay

Brocheta de secreto ibérico caramelizado

Mini hamburguesa de ternera con queso gouda, cebolla caramelizada y salsa de whisky PCM

Cazuelita de fideuà mixta

Cazuelita de arroz negro con sepia y langostinos



POSTRES

Triángulos de brownie de chocolate y nueces

Surtido de pop dots (avellana, caramelo, etc.)

Vasito de petit suisse PCM de frutos exóticos

Vasito de mousse de dos chocolates

Bizcochito de piña y frambuesa

Mini tarta de queso y arándanos

Surtido de mini cro-dots

BEBIDAS

Cava, vino tinto crianza D.O Rioja, vino blanco D.O Rueda, cerveza, refrescos, agua, café e infusiones

BARRA LIBRE CON DJ

2 horas



SERVICIOS ADICIONALES

DISCOTECA CON DJ

Máximo hasta las 4.00h.

Tercera hora y sucesivas 280 €

BARRA LIBRE

Dos primeras horas Incluido

Tercera hora y sucesivas 12,90 €/
 persona
 y hora

AMENIZACIÓN DJ 275 €
DURANTE
EL CÓCTEL

CEREMONIA CIVIL 565 €

En Terraza Jardín o
en Salón privado

Incluye: megafonía, técnico
de sonido, moqueta y decoración
del Hotel

RECENA

Mini pulguitas de:

- embutidos 1,95 €/ unid.
- ibéricos 2,95 €/unid.

Mini sandwiches 2,90 €/unid.
variados



CONDICIONES CONTRATACIÓN

Precios válidos para un mínimo de 60 invitados (adultos),
a excepción del cortador de jamón que es a partir de 100 invitados.

Depósito de 1.800 € a la firma del Contrato de Sevicios.

Pago del 50% sobre el total de la facturación, un mes antes
de la fecha del enlace.

Resto del pago una semana antes de la fecha del enlace.

Tarifas 2027. Se aplicará el IVA vigente en la fecha del servicio.



NOTAS

Los menús se contratan como una propuesta completa y las opciones elegidas por los novios se servirán a todos los invitados.

Atenderemos alergias, intolerancias y necesidades alimentarias especiales sin coste adicional, siempre que se comuniquen previamente. Estas serán las únicas modificaciones que podrán realizarse sobre el menú elegido para el resto de invitados.

La elección del plato principal deberá confirmarse al menos 7 días laborables antes de la celebración.

Todos los menús se servirán después del cóctel de bienvenida.

Precios válidos para bodas celebradas en 2027.

Precio por persona, IVA incluido.





SALON
NES





CEREMONIA

TERRAZA
JARDÍN

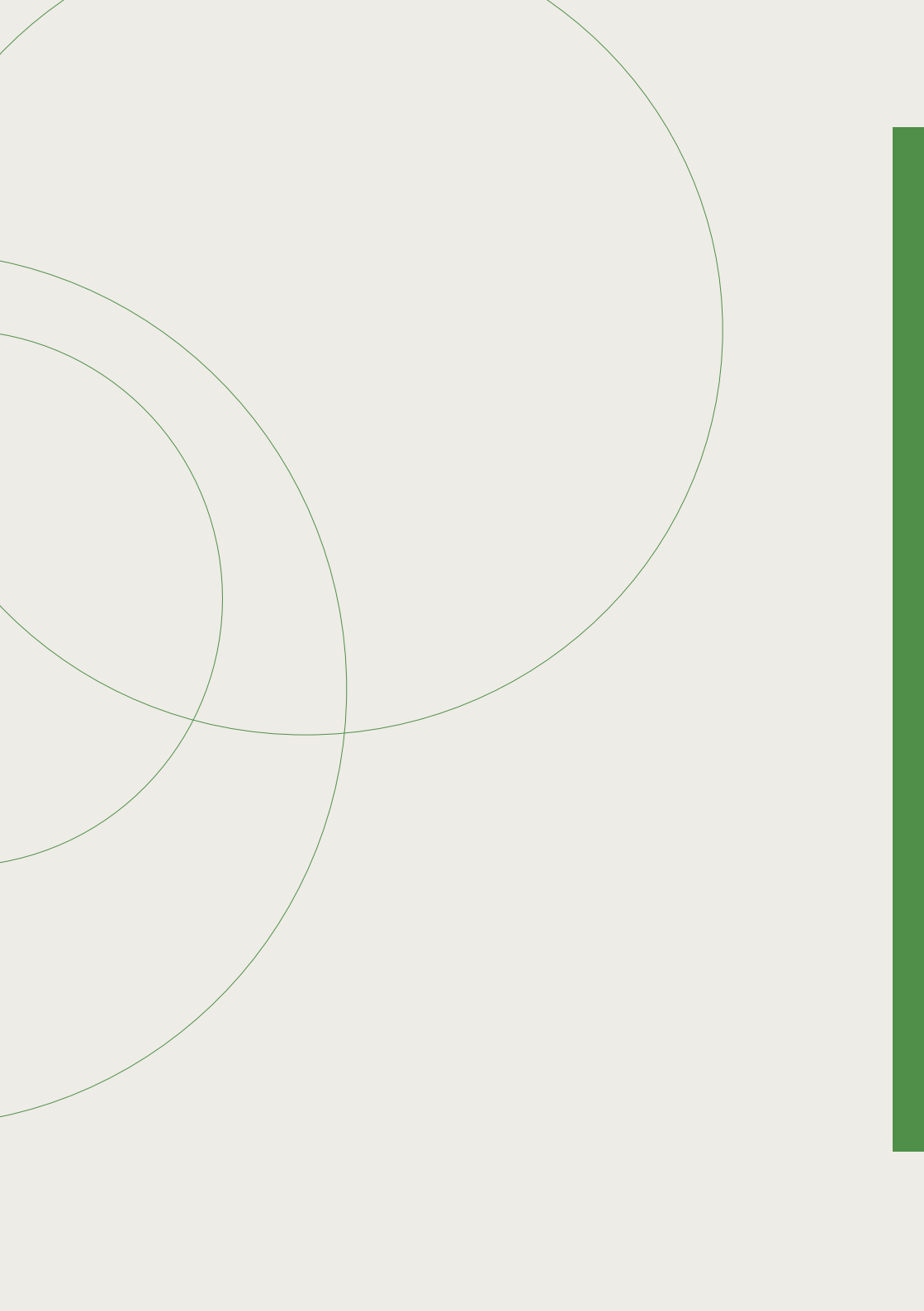


Nuestro establecimiento cumple
con lo establecido en el R.D. 1420/2006 relativo
a la prevención de la parasitosis por anisakis.

Nuestros platos pueden contener alérgenos
o trazas de alérgenos.

Por favor, si desea información sobre
los ingredientes de nuestros platos, consulte
con nuestro personal de eventos o sala.







Calle Bulgaria 2
28802 Alcalá de Henares
Madrid, España

eventos.forumalcala@pcmhoteles.com
www.pcmforumalcala.com

T: +34 912 918 500