



BODAS MENÚ

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 50 invitados adultos.

Tarifas 2026 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 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 50 asistentes)

CÓCTEL DE BIENVENIDA

MENÚ 1	110€/PERSONA (IVA incluido)
MENÚ 2	110€/PERSONA (IVA incluido)
MENÚ 3	120€/PERSONA (IVA incluido)
MENÚ 4	125€/PERSONA (IVA incluido)
MENÚ 5	135€/PERSONA (IVA incluido)
MENÚ 6	155€/PERSONA (IVA incluido)
MENÚ INFANTIL	41,50€/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 horas.

Salida tardía hasta las 15:00 horas 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 3 h de barra libre con DJ.



CÓCTEL DE BIENVENIDA

APERITIVOS FRÍOS

Ceviche de corvina y mango con leche de tigre

Cucharita de escalivada con ventresca de atún

Surtido de Mini envoltini

Mini ensalada bacon crujiente y reducción de frambuesa

Sushi variado (makis ,nigiris, gunkam)

Mini tartaleta de brandada de bacalao

Surtido de gazpachos (fresa, sandía, remolacha, etc.)

APERITIVOS CALIENTES

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

Brocheta de langostino con mayo-kimchi

Brocheta de pollo teriyaki con sésamo

Bienmesabe gaditano con limón

Surtido de mini pan bao

Bombón de Falafel con salsa yogurt

Calamares a la andaluza con mayonesa de lima

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos y vino

Estación de cervezas

Estación de vermú



MENÚ 1

110€/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*)

Dorada en salsa de azafrán sobre
patatas confitadas en su aceite

o

Carrillera de cerdo con salsa de
manzana y brandy sobre cama de
patata panadera

POSTRE (A elegir)

Carpaccio de piña con su sorbete y
tejita de almendra

o

Semiesfera de cheesecake con crumble
de almendra

BEBIDAS

Vino tinto, vino blanco, cerveza, agua,
refrescos, café e infusiones.

BARRA LIBRE CON DJ

(3 Horas)



* La elección del plato principal deberá comunicarse al menos 7 días laborables antes del evento.

MENÚ 2

110€/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 laqueado al teriyaki
con crujiente de plátano
sobre verdurita salteada al curry

o

Solomillo de lechón con costra de
frutos secos con salsa Pedro Ximénez

POSTRE (A elegir)

Carpaccio de piña con su sorbete
y tejita de almendra

o

Tarta mouse 2 chocolates
con helado de leche de coco

BEBIDAS

Vino tinto, vino blanco, cerveza, agua,
refrescos, café e infusiones.

BARRA LIBRE CON DJ

(3 Horas)

* La elección del plato principal deberá
comunicarse al menos 7 días laborables
antes del evento.



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*)

Canelones de marisco con bechamel
de salsa americana

o

Hojaldre de langostino

o

Crujiente de morcilla de burgos y
manzana con glaseado de frambuesa

PLATO PRINCIPAL (A elegir**)

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

o

Rull de ternera con
salteado de setas y salsa demiglace

POSTRE (A elegir)

Carpaccio de piña con su sorbete
y tejita de almendra

o

Semiesfera de cheesecake
con crumble de almendra

o

Tarta mouse 2 chocolates
con helado de leche de coco

BEBIDAS

Vino tinto, vino blanco, cerveza, agua,
refrescos, café e infusiones.

BARRA LIBRE CON DJ

(3 Horas)

* Será necesario elegir un
entrante común para todo el evento.
** La elección del plato principal deberá
comunicarse al menos 7 días laborables
antes del evento.



MENÚ 4

125€/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 marisco con bechamel de
salsa americana

o

Ajo blanco de coco con bouquet de
ahumados y aceite de curry verde

PLATO PRINCIPAL (A elegir**)

Suprema de merluza con costra
al limón sobre salsa de limón y cava.

o

Rull de ternera con salteado de setas
y salsa demiglace

POSTRE (A elegir)

Costrada artesanal Salinas sobre tierra
de almendra

o

Semiesfera de cheesecake con crumble
de almendra

BEBIDAS

Vino tinto, vino blanco, cerveza, agua,
refrescos, café e infusiones.

BARRA LIBRE CON DJ

(3 Horas)

* Será necesario elegir un
entrante común para todo el evento.

** La elección del plato principal deberá
comunicarse al menos 7 días laborables
antes del evento.



MENÚ 5

135€/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 chutney de
tomate confitado y aguacate marinado

o

Ensalada de foie, crujiente de jamón
serrano y perlas de queso de cabra a la
frambuesa

PLATO PRINCIPAL (A elegir**)

Bacalao rustido al horno con piperrada
cobre cama de patata panadera

o

Solomillo de ternera con salsa de vino y
setas sobre cremoso de patata

POSTRE (A elegir)

Capricho de Baileys

o

Costrada artesanal Salinas sobre tierra
de almendra

BEBIDAS

Vino tinto, vino blanco, cerveza, agua,
refrescos, café e infusiones.

BARRA LIBRE CON DJ

(3 Horas)



* Será necesario elegir un
entrante común para todo el evento.
** La elección del plato principal deberá
comunicarse al menos 7 días laborables
antes del evento.

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*)

Crema de marisco con tartar de piña y
langostino caramelizado

o

Ensalada de foie, crujiente de jamón
serrano y perlas de queso de cabra a la
frambuesa

o

Tartar de salmón con chutney de
tomate confitado y aguacate marinado

PESCADO (A elegir**)

Bacalao rustido al horno con piperrada
cobre 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 salsa de vino
y setas sobre cremoso de patata

POSTRE (A elegir)

Capricho de Baileys

o

Costrada artesanal Salinas sobre tierra
de almendra

BEBIDAS

Vino tinto, vino blanco, cerveza, agua,
refrescos, café e infusiones.

BARRA LIBRE CON DJ

(3 Horas)

* Será necesario elegir un
entrante común para todo el evento.

** La elección del plato de pescado y de
carne deberá comunicarse al menos
7 días laborables antes del evento.



MENÚ INFANTIL

41,50€/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 ORIENTAL 19 €

En el caso de que contraten esta estación se cambiarían las referencias de sushi del coctel por otra opción)

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

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 AIRE DEL SUR 17 €

Fritura malagueña
(calamares, boqueroncitos y puntillitas)

Adobito gaditano

Tortillita de camarones

Flamenquín cordobés

ESTACIÓN DE ARROCES DEL MUNDO 15 €

Fideua mixta acompañado de alioli

Risotto de sepia y calabacín

Arroz negro con alioli de lima

Arroz con setas silvestres

ESTACIÓN DULCES 16 €

Brownie de chocolate y
nueces de pecan

Surtido de micromuffin

Mini tartaletas de limón y merengue

Vasitos dulces variados (cheesecake,
tiramisú, mousse de chocolate,...)

Surtido de bombones

Dulces y gominolas



SERVICIOS ADICIONALES

DISCOTECA CON DJ

Máximo hasta las 05.00 horas.

Cuarta hora y sucesivas 275 €

BARRA LIBRE

Tres primeras horas Incluido

Cuarta hora y sucesivas 12 €/personas y hora

AMENIZACIÓN DJ 275 €
DURANTE EL CÓCTEL

CEREMONIA CIVIL 550 €

En Terraza Jardín o en Salón privado

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

RECENA

Mini pulguitas de:

- embutidos 1,90 €/unid.
- ibéricos 2,90 €/unid.
- Mini sandwiches variados 2,40 €/unid.

CONDICIONES CONTRATACIÓN

Precios válidos para un mínimo de 50 invitados (adultos), a excepción del cortador de jamón que es a partir de 100 invitados.

Depósito de 1.700 € a la firma del contrato de servicios.

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

Tarifas 2026- Se aplicará el IVA vigente en la fecha del servicio.





SALO
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

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

T: +34 912 918 500