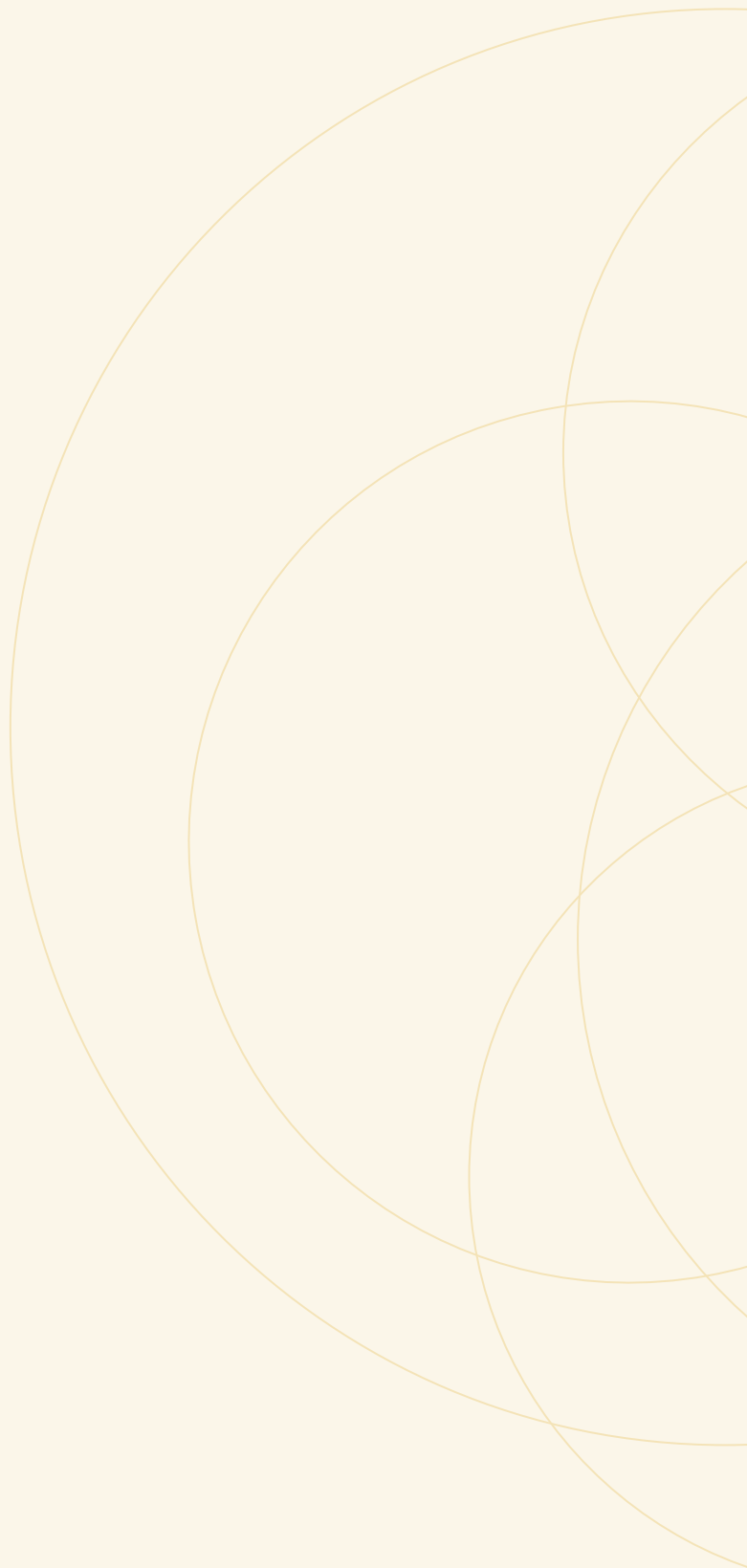




MI PRIMERA COMUNIÓN MENÚ



FEEL GOODS ALCALÁ



Muchas gracias por contar con PCM Forum Alcalá para celebrar un día tan especial.

Será un placer ayudaros a organizarlo y compartirlo con vosotros.

Os ofrecemos la atención más personalizada y todo tipo de espacios adaptados a vuestras necesidades: desde pequeñas salas hasta grandes salones y una sorprendente terraza jardín.

Además de una amplia y cuidada oferta gastronómica, personalizamos vuestra celebración para que la **Primera Comunión** sea una experiencia inolvidable.



CÓCTEL DE BIENVENIDA

14€/PERSONA
(IVA incluido)
Precio sin IVA: 12,73€

APERITIVOS FRÍOS

Brocheta de queso manchego, anchoa y pimiento de piquillo

Surtido de mini envoltini

Cremoso de patata con tartar de pulpo escabechado

APERITIVOS CALIENTES

Surtido de croquetas caseras

Anillas de calamar con mayonesa de lima

Mini rollitos de primavera con salsa de soja

Brocheta de pollo con salsa barbacoa casera

BEBIDAS

Agua mineral, vinos de la casa, cervezas y refrescos

Café y licores



Mínimo 30 personas.
Precio por persona e IVA incluido.



MENÚ 1

52€/PERSONA
(IVA incluido)

Precio sin IVA: 47,27€

ENTRANTES*

(A compartir cada 4 personas)

Cuñas de queso de oveja D.O. Idiazabal

Buñuelos de pescado con al-i-oli de lima

PRIMEROS**

(A elegir uno para todos los comensales igual)

Crema fría de tomate y fresón
con mozzarella y aceite de albahaca

o

Graten de verduras a la parrilla
con salsa romesco y aceite de albahaca

o

Ensalada de canónigos con crujiente
de queso y aliño de frutos rojos

SORBETE

CARNE Y PESCADO

(A elegir uno)

Lomos de dorada al horno
con almejas en salsa de vino blanco

o

Taco de solomillo de lechón glaseado
con salsa tonkarsu sobre cama de
yakisoba

o

Carrilleras de cerdo ibérico con mole
poblano acompañado de arroz salvaje

POSTRE (A elegir)

Mousse de tiramisú
con helado de galleta speculoos

o

Costrada de Alcalá de pastelería Salinas

o

Tarta tatín de manzana
con helado de vainilla

o

Tartaleta de limón y merengue

o

Delicia de chocolate
con helado de leche de coco

BEBIDAS

Agua mineral, vinos de la casa, cervezas
y refrescos

Café y licores

* 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 2

64€/PERSONA
(IVA incluido)

Precio sin IVA: 58,20€

ENTRANTES

(A compartir cada 4 personas)

Jamón ibérico acompañado
de picos de Jerez

Cuñas de queso de oveja D.O. Idiazabal

PRIMERO*

Espárragos crujientes
con salsa romesco

SORBETE

CARNE Y PESCADO

(A elegir uno)

Corvina con costra de frutos secos
al horno sobre crema de calabaza
a la vainilla

o

Lingote de rabo de toro con salsa
de vino tinto sobre cama de patatas
panaderas

POSTRE

(A elegir uno)

Mousse de tiramisú
con helado de galleta speculoos

o

Costrada de Alcalá de pastelería Salinas

o

Tarta tatín de manzana
con helado de vainilla

o

Tartaleta de limón y merengue

o

Delicia de chocolate
con helado de leche de coco

BEBIDAS

Agua mineral, vinos de la casa, cervezas
y refrescos

Café y licores

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



MENÚ 3

76€/PERSONA
(IVA incluido)

Precio sin IVA: 69,09€

ENTRANTES

(A compartir cada 4 personas)

Timbal de escalivada, quinoa
y ventresca

Buñuelos de pescado con al-i-oli de lima

PRIMERO*

Crema de marisco con flor de queso,
ikura y aceite de cebollino

SORBETE

CARNE Y PESCADO

(A elegir uno)

Salmón glaseado con salsa teriyaki
picante acompañado de salteado de
arroz basmati

o

Medallón de solomillo de ternera
con salsa española al Pedro Ximenez
sobre parmentier de patata trufada

POSTRE

(A elegir uno)

Mousse de tiramisú
con helado de galleta speculoos

o

Costrada de Alcalá de pastelería Salinas

o

Tarta tatín de manzana
con helado de vainilla

o

Tartaleta de limón y merengue

o

Delicia de chocolate
con helado de leche de coco

BEBIDAS

Agua mineral, vinos de la casa, cervezas
y refrescos

Café y licores



MENÚ 4

84€/PERSONA
(IVA incluido)

Precio sin IVA: 76,36€

ENTRANTES

(A compartir entre cada 4 personas)

Gambas y langostinos
con salsa rosa-kimchi

Degustación de ibéricos gourmet

PRIMERO*

Tartar de salmón, aguacate y mango
con bouquet de ensalada wakame

SORBETE

CARNE Y PESCADO

(A elegir uno)

Suprema de merluza a la plancha
con pisto a la naranja
sobre cama de patatas

o

Paletilla de cordero lechal
con patatas rustidas al romero y
pimientos de piquillo caramelizados.

POSTRE (A elegir uno)

Mousse de tiramisú
con helado de galleta speculoos

o

Costrada de Alcalá de pastelería Salinas

o

Tarta tatín de manzana
con helado de vainilla

o

Tartaleta de limón y merengue

o

Delicia de chocolate
con helado de leche de coco

BEBIDAS

Agua mineral, vinos de la casa, cervezas
y refrescos

Café y licores



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



MENÚ INFANTIL

39€/PERSONA
(IVA incluido)

Precio sin IVA: 35,45€

PLATOS PRINCIPALES

(A elegir uno)

Minipizzas caprichosas

Hamburguesa de ternera
con queso y patatas fritas

Hamburguesa de pollo crujiente
con patatas fritas

Fingers de pollo caseros
con salsa BBQ y patatas fritas

Cordon bleu con patatas

Escalope de ternera con patatas fritas

POSTRE

(A elegir uno)

Surtido de helados

Tarta de chocolate y lacasitos

Pancakes con helado y sirope

Tarta selva negra

BEBIDA

Agua mineral y refrescos

MERIENDA INFANTIL

21€/PERSONA
(IVA incluido)

Precio sin IVA: 19,09€

PARA COMPARTIR

Chips de patatas caseras

Nuggets de pollo

Mini pizzas variadas

Pulguitas de embutidos variados

Tortilla de patata

Emparedados

Bocadín de bacon y queso Edam

POSTRE

Bocaditos de nata

Petit choux de chocolate

BEBIDA

Agua mineral y refrescos



Válido hasta los 12 años.
Mínimo 15 personas.

SERVICIOS ADICIONALES

ANIMACIÓN INFANTIL

Consulte condiciones



CONDICIONES CONTRATACIÓN

Disponemos de menús para personas con alergias, intolerancias o restricciones alimentarias.

Todos los precios publicados tienen el 10% IVA incluido.

Al formalizar la reserva del salón, se realizará un depósito de 300,00€ dicha cantidad no será devuelta en caso de cancelación.

El departamento de eventos del hotel se pondrá en contacto con usted antes de la fecha del evento para cerrar los detalles del mismo.

El nombre del salón para la celebración no se confirmará hasta que no finalicen todas las contrataciones de la temporada.

El salón deberá quedar libre a la finalización del servicio salvo condiciones especiales.





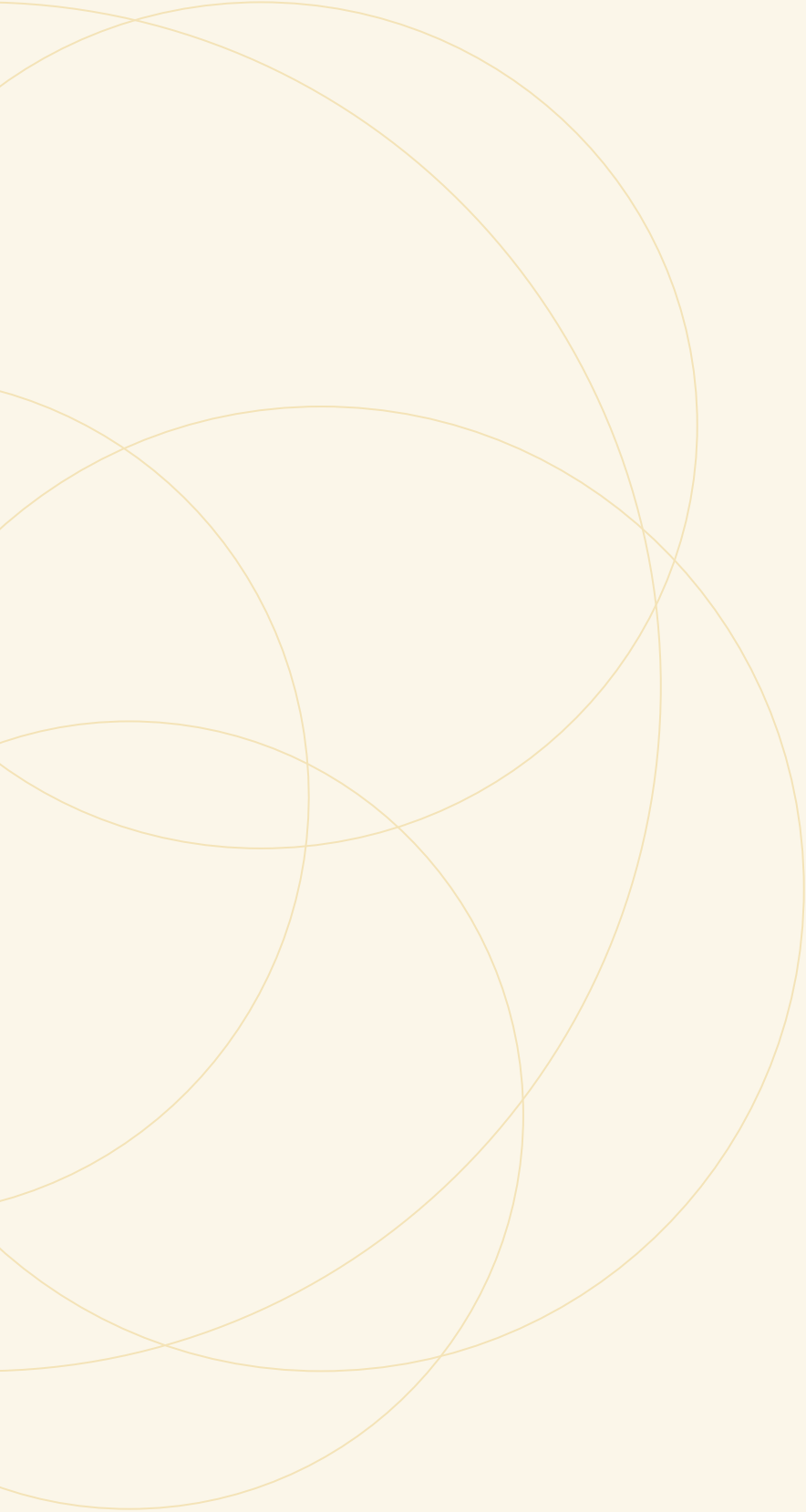
SALONES
TERRAZA
JARDÍN



REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

Estimados clientes: 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 sala.







Calle Bulgaria 2
28802 Alcalá de Henares
Madrid, España

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

T: +34 912 918 500