

FELICES FOMOS



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*

16,50 €/PERSONA
(IVA incluido)

Precio sin IVA: 15 €

APERITIVOS FRÍOS

Gilda tradicional

Surtido de sushi con salsa de soja

Cremoso de hummus con crujiente de yuca

APERITIVOS CALIENTES

Surtido de croquetas caseras

Piruleta de langostino con mayonesa de lima

Surtido de gyozas con salsa teriyaki

Brocheta de pollo con salsa de mostaza y miel

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos, vinos de la casa y cervezas

* Mínimo 30 personas.

La duración del servicio es de 30 minutos
No incluido en los menús. Se cotiza aparte



MENÚ 1

54 €/PERSONA
(IVA incluido)

Precio sin IVA: 49,09 €

ENTRANTES*

(Para compartir cada 4 personas)

Timbal de escalivada con corona de anchoa y boquerón

Delicias de bacalao con mayonesa de pimiento choricero

PRIMERO

(A elegir uno para todos los comensales igual)

Ensalada verde con manzana confitada, queso azul, nueces y vinagreta de Pedro Ximénez

Ratatouille de verduras a la parrilla gratinado con bechamel de tomate seco y aceite de cebollino

Hojaldre de setas silvestres gratinado



PLATO PRINCIPAL**

(A elegir uno)

Lomos de lubina con almejas en salsa americana y aceite verde

Taco de solomillo de lechón con salsa de soja y naranja sobre *parmentier* de boniato

Carrilleras de cerdo al curry acompañadas de arroz basmati y frutos secos

POSTRE

(A elegir uno)

Tiramisú de té *matcha* sobre tierra de almendra

Costrada de Alcalá de Pastelería Salinas

Tarta tatín de mango con helado de vainilla

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

Finger de tres chocolates con helado de leche de coco

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos, vinos de la casa, cervezas, 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: 58,18 €

ENTRANTES

(Para compartir cada 4 personas)

Cuñas de queso viejo tostado
con tostaditas de arándanos

Jamón de cebo ibérico con tomate
aliñado y pan de cristal

PRIMERO

Bisqué de marisco con langostino
crujiente sobre flor de queso crema

PLATO PRINCIPAL*

(A elegir uno)

Salmón rustido al horno con salsa
de yogur al eneldo acompañado
de arroz basmati

Lingote de rabo de toro con demi-
glace de vino tinto y setas sobre cama
de patatas panaderas

POSTRE

(A elegir uno)

Tiramisú de té *matcha* sobre tierra
de almendra

Costrada de Alcalá de Pastelería Salinas

Tarta tatín de mango con helado
de vainilla

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

Finger de tres chocolates con helado
de leche de coco

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos, vinos de la
casa, cervezas, café y licores



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



MENÚ 3

78 €/PERSONA
(IVA incluido)

Precio sin IVA: 70,91 €

ENTRANTES

(Para compartir cada 4 personas)

Cuñas de queso viejo tostado
con tostaditas de arándanos

Degustación de ibéricos gourmet
con picos y regañás

PRIMERO

Tartar de salmón, aguacate y mango
coronado con ensalada de *wakame*

PLATO PRINCIPAL*

(A elegir uno)

Suprema de merluza al horno con salsa
blandra sobre cama de patatas

Medallón de solomillo de ternera
con salsa de foie sobre salteado rústico

POSTRE

(A elegir uno)

Tiramisú de té *matcha* sobre tierra
de almendra

Costrada de Alcalá de Pastelería Salinas

Tarta tatín de mango con helado
de vainilla

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

Finger de tres chocolates con helado
de leche de coco

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos, vinos de la
casa, cervezas, café y licores



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



MENÚ 4

87 €/PERSONA
(IVA incluido)

Precio sin IVA: 79,09 €

ENTRANTES

(Para compartir cada 4 personas)

Langostinos y gambas con salsa rosa tradicional

Degustación de ibéricos gourmet con picos y regañás

PRIMERO

Salmorejo de tomate y fresón con perlas de queso a la frambuesa y aceite de albahaca

PLATO PRINCIPAL*

(A elegir uno)

Corvina con salsa puttanesca sobre cama de patata panadera

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

POSTRE

(A elegir uno)

Tiramisú de té *matcha* sobre tierra de almendra

Costrada de Alcalá de Pastelería Salinas

Tarta tatín de mango con helado de vainilla

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

Finger de tres chocolates con helado de leche de coco

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos, vinos de la casa, cervezas, café y licores



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



MENÚ INFANTIL*

41 €/NIÑO

(IVA incluido)

Precio sin IVA: 37,27 €

PRIMERO

(A elegir uno)

Combinado de embutidos y frituras
variadas

Espaguetis a la boloñesa casera

Surtido de minipizzas

Fingers de pollo crujiente caseros
con patatas fritas

PLATO PRINCIPAL**

(A elegir uno)

Hamburguesa de ternera con queso
y patatas fritas

Hamburguesa de pollo crujiente
con patatas fritas

Escalope de ternera con patatas fritas

Solomillitos de cerdo con salsa
barbacoa y patatas

POSTRE

(A elegir uno)

Tarta selva negra

Surtido de bolas de helado

Tarta de chocolate y Lacasitos

Cheesecake con coulis de frutos rojos

BEBIDAS

Agua mineral y refrescos

SORBETE***

5,50 €/PERSONA

(IVA incluido)

Precio sin IVA: 5,00 €

SORBETE

(A elegir uno)

Sorbete de limón

Sorbete de mandarina

Sorbete de manzana verde



* Válido hasta los 12 años.

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

*** No incluido en los menús.

Se contrata como extra por persona



SERVICIOS ADICIONALES

ANIMACIÓN INFANTIL

Animación infantil incluida todos los sábados de mayo a mediodía, sujeta a un mínimo de 3 comuniones por turno. Se confirmará 30 días antes del evento

Servicio de corte de tarta incluido

Consulta nuestros servicios adicionales de barra libre o tickets



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

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

Todos los precios publicados incluyen el 10 % de IVA

Al formalizar la reserva del salón, se realizará un depósito de 300 €. Esta 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 finalicen todas las contrataciones de la temporada

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

El 100 % del importe del evento deberá abonarse 48 horas antes





SALONES
TERRAZA
JARDÍN



REGLAMENTO (EU) N.º 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.

