

MENÚ NAVIDAD



COCTEL DE BIENVENIDA

FRÍOS

- Surtido de mini envoltini
- Vasito de tartar de salmón con nube de queso

CALIENTES

- Surtido de Gyozas crujientes con salsa de soja
- Surtido de croquetas caseras
- Mini rollito de verduras cantonés
- Brocheta de pollo con salsa teriyaki y sésamo

BEBIDAS

- Agua mineral, vinos de la casa, refrescos y cervezas con y sin alcohol.

13,00€/PERSONA
(IVA incluido)

Precio sin IVA: 11,82€



Duración del servicio:
45 minutos

Mínimo 50 personas

Tarifas 2025 -
Se aplicará el IVA vigente en la fecha del servicio
Nuestro establecimiento cumple con lo establecido
en el R.D. 1420/2006 relativo a la prevención de la
parasitosis por anisakis.

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.

Información y reservas:

Telf.: +34 912 918 500

eventos.forumalcala@pcmhoteles.com



MENÚ N.º 1 NAVIDAD



ENTRANTES

(Para compartir cada 4 personas)

- Surtido de croquetas caseras
- Jamón de cebo ibérico y queso de oveja d.o.p. Idiazabal con tostas de pasas y tomate aliñado

42,00€/PERSONA
(IVA incluido)

Precio sin IVA: 38,18€

PLATO PRINCIPAL

(A elegir entre carne y pescado)

- Secreto de cerdo con salsa romesco acompañado de patata hasselback
- Lomos de dorada con salsa de gambas y almejas sobre cama de patata panadera

POSTRE

- Selva negra
- Dulces navideños

BEBIDAS

- Agua mineral, vinos de la casa, refrescos, cervezas, cava, café e infusiones



Información y reservas:

Telf.: +34 912 918 500
eventos.forumalcala@pcmhoteles.com

Tarifas 2025 -
Se aplicará el IVA vigente en la fecha del servicio
Nuestro establecimiento cumple con lo establecido
en el R.D. 1420/2006 relativo a la prevención de la
parasitosis por anisakis.

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.

MENÚ N.º 2 NAVIDAD



ENTRANTES

(Para compartir cada 4 personas)

- Jamón de cebo ibérico y queso de oveja d.o.p. Idiazabal con tostas de pasas y tomate aliñado
- Buñuelos de pescado con mayonesa de salsa americana

46,00€/PERSONA
(IVA incluido)

Precio sin IVA: 41,82€

PRIMEROS

(A elegir uno)

- Graten de verduras y setas
- Crujiente de espárragos verdes con salsa de verduras asadas

PLATO PRINCIPAL

(A elegir entre carne y pescado)

- Taco de solomillo de lechón con salsa de setas a la crema con patatas rustidas
- Suprema de corvina con cebolla caramelizada acompañada de puré de calabaza y nueces

POSTRE

- Cheese cake tradicional con coulis de frutos rojos y frutos exóticos
- Dulces navideños

BEBIDAS

- Agua mineral, vinos de la casa, refrescos, cervezas, cava, café e infusiones.



Tarifas 2025 -

Se aplicará el IVA vigente en la fecha del servicio
Nuestro establecimiento cumple con lo establecido
en el R.D. 1420/2006 relativo a la prevención de la
parasitosis por anisakis.

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.

Información y reservas:

Telf.: +34 912 918 500

eventos.forumalcala@pcmhoteles.com



MENÚ N.º 3 NAVIDAD



ENTRANTES

(Para compartir cada 4 personas)

- Jamón de cebo y queso de oveja D. O Idiazabal con tostas de pasas y tomate aliñado
- Escalivada con carpaccio de ahumados
- Ensalada de langostinos y piña con aliño de mayo-kimchi

55,00€/PERSONA
(IVA incluido)

Precio sin IVA: 50,00€

PRIMERO

- Crema de marisco con bouquet de queso y langostinos con Ito Togarashi

PLATO PRINCIPAL

(A elegir entre carne y pescado)

- Solomillo de ternera sobre parmentier de patata al pimentón con salsa chimichurri
- Lomos de salmón con salsa teriyaki acompañado con verduritas salteadas con salsa Hoisin

POSTRE

- Capricho de Baileys
- Dulces navideños

BEBIDAS

- Agua mineral, vinos de la casa, refrescos, cervezas, cava, café e infusiones.



Información y reservas:

Telf.: +34 912 918 500

eventos.forumalcala@pcmhoteles.com

Tarifas 2025 -
Se aplicará el IVA vigente en la fecha del servicio
Nuestro establecimiento cumple con lo establecido
en el R.D. 1420/2006 relativo a la prevención de la
parasitosis por anisakis.

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.

MENÚ N.º 4 NAVIDAD



ENTRANTES

(Para compartir cada 4 personas)

- Dúo de block de foie y queso de cabra sobre gelee de tomate
- Timbal de patata revolcona sobre carpaccio de pulpo
- Mejillones en salsa diablo

54,00€/PERSONA
(IVA incluido)

Precio sin IVA: 49,10€

PRIMERO

- Ensalada de queso manchego, anchoas y pimientos del piquillo

PLATO PRINCIPAL

(A elegir entre carne y pescado)

- Paletilla de cordero lechal con patatas rustidas y pimientos de Guernika
- Merluza gratinada con alioli de ajo asado sobre patatas provenzales

POSTRE

- Tartaleta de limón y merengue
- Dulces navideños

BEBIDAS

- Agua mineral, vinos de la casa, refrescos, cervezas, cava, café e infusiones.



Información y reservas:

Telf.: +34 912 918 500

eventos.forumalcala@pcmhoteles.com

Tarifas 2025 -
Se aplicará el IVA vigente en la fecha del servicio
Nuestro establecimiento cumple con lo establecido
en el R.D. 1420/2006 relativo a la prevención de la
parasitosis por anisakis.

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.

SERVICIOS ADICIONALES



DISCOTECA CON DJ MÓVIL

Primera hora	650 €
Segunda hora	Sin cargo
Tercera hora y sucesivas	190,00 €/hora adicional

BARRA LIBRE

Primera hora	11,00 € /persona
Segunda hora y sucesivas	9,00 € / persona y hora
Tickets por copa	8,50€

CONDICIONES CONTRATACIÓN



- El servicio de música va inseparable de la barra libre
- La barra libre es para un mínimo de 50 personas
- Consumo mínimo de 1 ticket por persona y hora, con un mínimos de 50 tickets
- 1 ticket por persona = 1 hora adicional en salón desde la finalización del banquete
- 2 tickets por persona = 2 horas adicionales en el salón hasta la finalización del banquete

¡¡Bono regalo de 1 noche de hotel en habitación SUITE con régimen de alojamiento y desayuno para eventos a partir de 50 personas!!



Información y reservas:

Telf.: +34 912 918 500
eventos.forumalcala@pcmhoteles.com

Tarifas 2025 -
Se aplicará el IVA vigente en la fecha del servicio
Nuestro establecimiento cumple con lo establecido
en el R.D. 1420/2006 relativo a la prevención de la
parasitosis por anisakis.

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.