



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 2025 con un mínimo de 50 invitados adultos.



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 paquete que más se ajusta a tus necesidades:

---

PAQUETE FORUM

107€/PERSONA  
(IVA incluido)

---

PAQUETE LAVENTAE

117€/PERSONA  
(IVA incluido)

---

## DEGUSTACIÓN DE MENÚ

Para 6 personas  
(Para bodas a partir de 50 asistentes)

# 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 paquetes incluyen cóctel de bienvenida y 3 h de barra libre con DJ



# PAQUETE FORUM

107€/PERSONA  
(IVA incluido)

---

## CÓCTEL DE BIENVENIDA

Duración 1 hora y cuarto

---

## CARRITO DE BEBIDAS

Estación de cervezas nacionales e internacionales

Estación de vermú

Estación de vinos

---

## ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO D.O EXTREMADURA

Incluido para bodas de mínimo  
100 adultos

---

## ESTACIÓN DE QUESOS

y sus acompañamientos

---

## PLATO PRINCIPAL

---

## POSTRE

---

## BARRA LIBRE CON DJ

(3 Horas)



# PAQUETE LAVENTAE

117€/PERSONA  
(IVA incluido)

---

## CÓCTEL DE BIENVENIDA

Duración 1 hora y cuarto

---

## CARRITO DE BEBIDAS

Estación de cervezas nacionales  
e internacionales

Estación de vermouth

Estación de vinos

---

## ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO D.O EXTREMADURA

Incluido para bodas de mínimo  
100 adultos

---

## ESTACIÓN DE QUESOS

y sus acompañamientos

---

## ENTRANTE

---

## PLATO PRINCIPAL

---

## POSTRE

---

## BARRA LIBRE CON DJ

(3 Horas)



# MENÚS INFANTILES

40€/NIÑO  
(IVA incluido)

---

## CÓCTEL DE BIENVENIDA

Duración 1 hora y cuarto

---

## PLATOS PRINCIPALES

Minipizzas caprichosa

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

Escalope de ternera con patatas fritas

---

## POSTRES

Tarta mousse monstruo de las galletas

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.

# CÓCTEL DE BIENVENIDA

---

## APERITIVOS FRÍOS

Ceviche de bacalao y mango con leche de tigre de maracuyá

Cucharita de escalibada con ventresca de atún

Mini ensalada de perlas de mozzarella y aceite de albahaca

Mini ensalada de quinoa con frutas y verduras

Sushi variado (makis ,nigiris, gunkam)

Mutabal con crujiente de yuca

Empanada capresse

Tartar de salmón con espuma de queso

Surtido de gazpachos (fresa, sandia, remolacha, etc)



## APERITIVOS CALIENTES

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

Bolitas de risotto de setas con crujiente de parmesano

Brocheta de pollo glaseadas con salsa sweet chili

Anillos de queso gouda con salsa bbq PCM casera

Bienmesabe gaditano con limon

Surtido de gyozas en vaporera con salsa oriental

Bombón de Falafel con salsa yogurt

Calamares a la andaluza con mayonesa de kimchi

## BEBIDAS

Agua mineral, refrescos y vino

Estación de cervezas

Estación de vermú



# PLATOS PRINCIPALES

---

## ENTRANTES

Crema de marisco con nube de queso , langostino crujiente, coral de azafrán y aceite de cebollino.

Ensalada de ahumados y perlas de queso de cabra a la naranja

Sopa de fresón y tomate con sardina ahumada, queso feta y brotes tiernos

Vol-au-vent de marisco +4,00 €  
gratinado con bechamel suave de queso de cabra

Origami crujiente de +4,00 €  
langostinos con salsa americana

Ensalada de rúcula, salmón +2,00 €  
marinado en remolacha y vinagreta de frutos rojos

Carpaccio de pulpo con +4,00 €  
espárragos blancos y vinagreta de manzana, rucula y pepino

Canelón de bogavante con +10,00 €  
bechamel suave de mariscos

---

## CARNE

Meloso de ternera con salteado de shimeji y salsa de yakiniku

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

Solomillo de ternera con salsa +13,00 €  
de vino y setas sobre cremoso de patata

Medallones de rabo de toro +3,00 €  
con salsa de vino tinto sobre cama de patata panaderas

Paletilla de cordero lechal +10,00 €  
con patatas rustidas al romero y tomatitos asados

Carrillera ibérica con salsa +3,00 €  
de manzana y brandy sobre cama de patata

---

## PESCADOS

Corvina al horno sobre crema +31,50 €  
de puerro y su crujiente

Lubina en salsa de azafrán +31,50 €  
con coral de pimentón sobre patata panadera.

Bacalao con muselina de ajo +33,00 €  
sobre pisto casero PCM

Suprema de merluza gratinada +33,00 €  
con mayonesa de pera acompañada de pera confitada

Lomos de salmonete sobre +34,00 €  
lecho de wakame con mojo verde y mojo rojo

Suprema de Salmón +31,50 €  
con crujiente de platano sobre salsa cortada de coco-limon y curry verde

---

## POSTRES

Semiesfera de caramelo con helado de galleta spéculoos

Costrada de Alcalá sobre tierra de almendra

Carpaccio de piña y melon a la hierbabuena con sorbete de manzana verde y teja de almendra

Semiesfera de cheesecake con crumble de almendra con helado de fresa

Tarta mousse de cuatro chocolates con helado de leche de coco



# ESTACIONES

---

## ESTACIÓN ORIENTAL 18,00 €

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 teriyaki con sésamo

---

## ESTACIÓN AIRE DEL SUR 16,00 €

Fritura malagueña  
(calamares, boqueroncitos y puntillitas)

Adobito gaditano

Tortillita de camarones

Flamenquín cordobés

---

## ESTACIÓN DE ARROCES DEL MUNDO 14,00 €

Fideua mixta acompañado de alioli

Risotto de sepia y calabacín

Arroz negro con alioli de lima

Arroz con setas silvestres

---

## ESTACIÓN DULCES 15,00 €

Brownie de chocolate y nueces de pecan

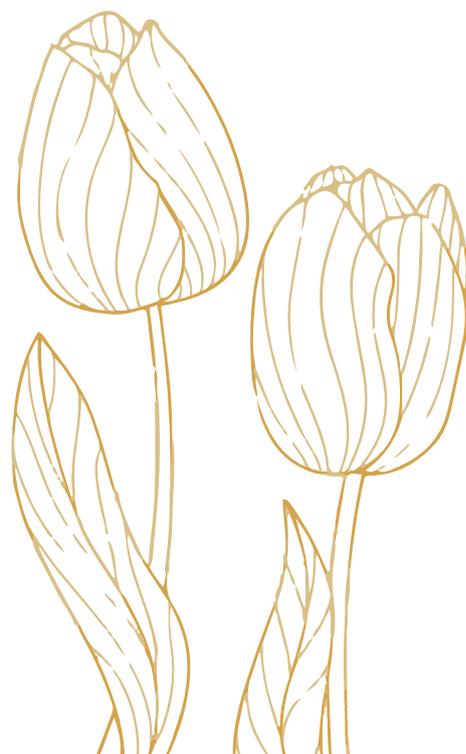
Surtido de micromuffin

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 11,00 €/ persona 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 €

Mini pulguitas de ibéricos 2,90 €

Mini sandwiches variados 2,40 €

# CONDICIONES CONTRATACIÓN

Precios válidos para un mínimo de 50 invitados (adultos), a excepción de la estación 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 2025 - Se aplicará el IVA vigente en la fecha del servicio.





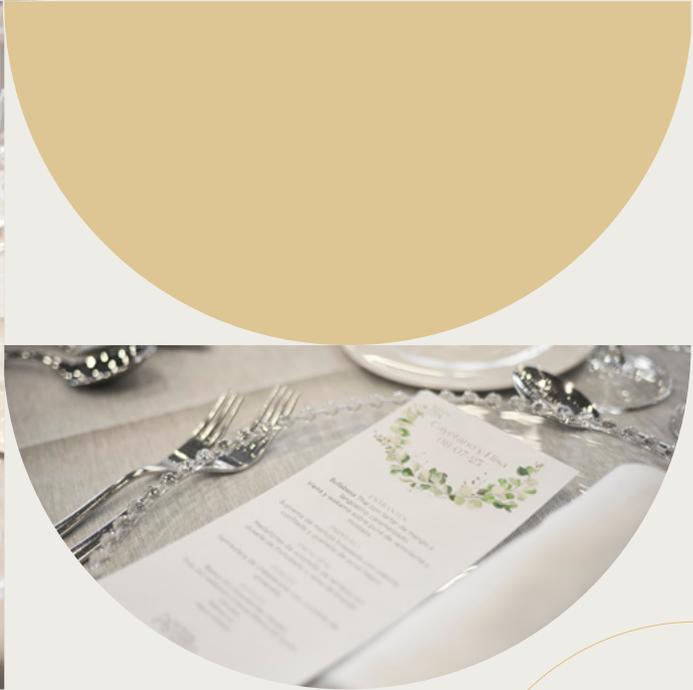
# SALONES

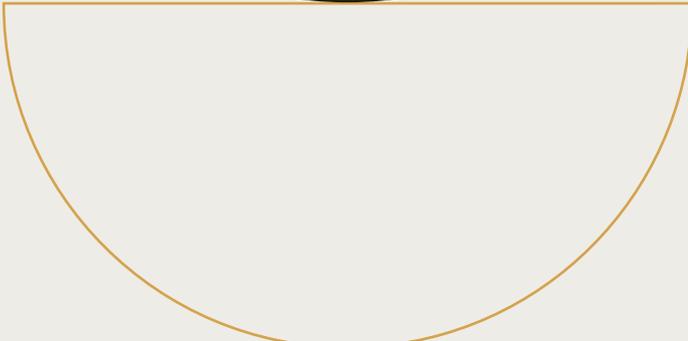
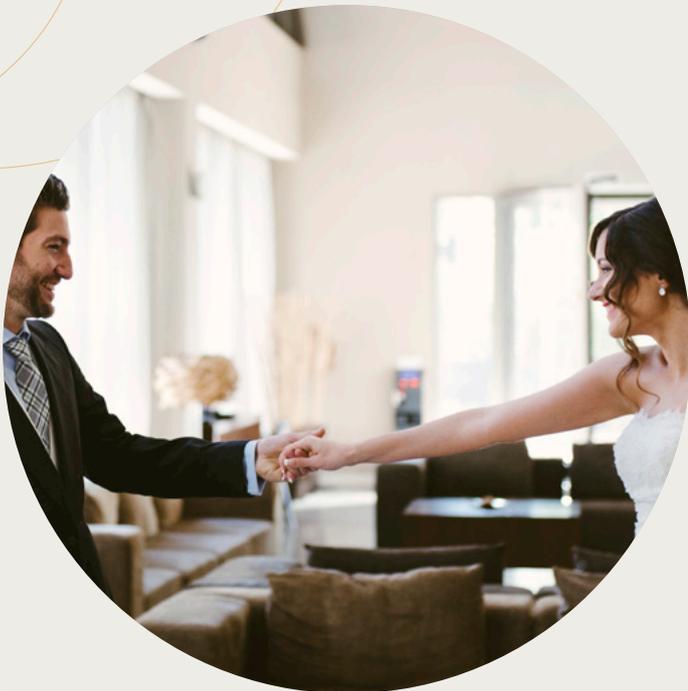




# TERRAZA JARDÍN



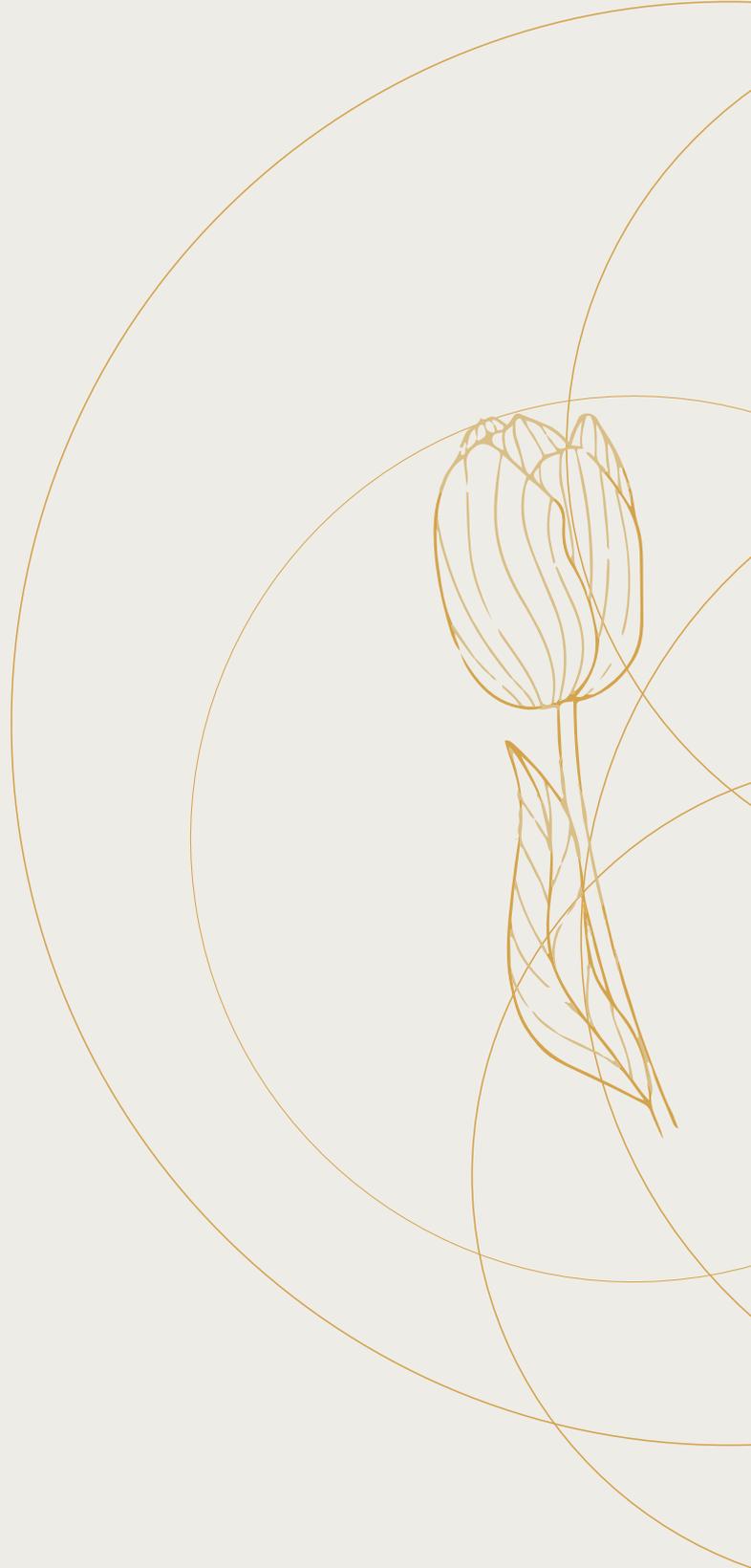




Nuestro establecimiento cumple con lo establecido en el R.D. 1420/2006 relativo a la prevención de la parasitosis por anisakis.

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](mailto:eventos.forumalcala@pcmhoteles.com)  
[www.pcmforumalcala.com](http://www.pcmforumalcala.com)

T: +34 912 918 500