

MENÚ NAVIDAD



COCTEL DE BIENVENIDA

15,00€/PERSONA
(IVA incluido)

FRÍOS

- Surtido de mini envoltini
- Cucharita de puré de patata trufado con pulpo
- Tartaleta de ensalada de cangrejo y manzana con salsa rosa PCM

Precio sin IVA: 13,64€

CALIENTES

- Surtido de croquetas caseras
- Gyozas de langostino con salsa de soja
- Brocheta de cerdo al pimentón con mayonesa de orégano

BEBIDAS

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



Duración del servicio:
45 minutos

Mínimo 50 personas



Información y reservas:

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

Tarifas 2024 -
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 1 NAVIDAD

ENTRANTES

(Para compartir cada 4 pax)

- Vasito de crema de marisco con nube de nata agria
- Jamón de cebo ibérico y queso de oveja d.o.p. Idiazabal con picos y regañas

PLATO PRINCIPAL

(A elegir entre carne y pescado)

- Taco de Solomillo de lechón con salsa de manzana acompañado de cama de lombarda y manzana con frutos secos
- Corvina al horno gratinada con alioli de orégano sobre patatas provenzales

POSTRE

- Tarta cuatro chocolates
- Dulces navideños

BEBIDAS

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

42,00€/PERSONA

(IVA incluido)

Precio sin IVA: 38,18€



Información y reservas:

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

Tarifas 2024 -
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 pax)

- Timbal de patata revolcona con carpacho de pulpo
- Jamón de cebo ibérico y queso de oveja d.o.p. Idiazabal con picos y regañas
- Vasito de crema de marisco con nube de nata agria

45,00€/PERSONA
(IVA incluido)

Precio sin IVA: 40,90€

PLATO PRINCIPAL

(A elegir entre carne y pescado)

- Solomillo de lechon con salsa de setas silvestres sobre cremoso de patata trufada
- Lomos de dorada con salsa de gambas y almejas sobre cama de patata panadera



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 2024 -
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 3 NAVIDAD

ENTRANTES

(Para compartir cada 4 pax)

- Mejillones a la marinera
- Queso de oveja D. O Idiazabal con picos y regañas
- Timbal de escalivada con corona de anchoa y boquerón

PLATO PRINCIPAL

(A elegir entre carne y pescado)

- Roti de ternera sobre puré de patata acompañado de cebollita francesa confitada
- Lomos de Salmón con salsa de naranja acompañado de verduritas escabechadas

POSTRE

- Semiesfera de Ferrero Roché
- Dulces navideños

BEBIDAS

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

49,00€/PERSONA
(IVA incluido)

Precio sin IVA: 44,55€



Información y reservas:

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

Tarifas 2024 -
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 pax)

- Surtido de croquetas caseras
- Ensaladilla rusa con langostinos y pulpo
- Jamón y bérico y queso de oveja D.O Idiazabal con picos y regañas

PLATO PRINCIPAL

(A elegir entre carne y pescado)

- Solomillo de ternera sobre cama de patata con salsa de vino tinto al romero
- Suprema de merluza con mantequilla de limon y perejil acompañado de puré de boniato y cilantro

POSTRE

- Costrada de alcalá
- Dulces navideños

BEBIDAS

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

54,00€/PERSONA
(IVA incluido)

Precio sin IVA: 49,10€



Información y reservas:

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

Tarifas 2024 -
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 2024 -
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.