



Lista de Compras - Villa Verano

Grupo: Gregg Lynn

Pax: 11 Personas

Fechas: Domingo a Miércoles

Alerta Crítica:  SIN PIMIENTOS (No Peppers) |  LECHE DE ALMENDRAS



Proteínas (Carnes y Pescados)

Cálculo para 11 pax + margen

Aves

- ☐ **Pechuga de Pollo (Limpias, sin hueso):** 4.5 kg
(Uso: Pollo con Mole del Domingo + Fajitas del Martes)

Res

- ☐ **Arrachera o Filete (Para fajitas):** 2.5 kg
(Uso: Fajitas del Martes)

Pescados

- ☐ **Pescado Blanco Firme (Mahi Mahi / Dorado):** 2.5 kg
(Uso: Fish Tacos del Lunes)
- ☐ **Pesca del Día (Huachinango / Robalo):** 3.0 kg (Filetes)
(Uso: Cena del Martes)

Desayunos

- ☐ **Tocino Ahumado:** 2 kg
- ☐ **Salchicha Desayuno:** 1.5 kg
- ☐ **Jamón de Pavo/Pierna:** 1 kg



Frutas y Verduras

Nota: Se han excluido pimientos morrones y chiles para las fajitas.

Frutas (Desayunos + Ensalada Amor + Postres)

- ☐ **Fresas / Frutos Rojos:** 4 estuches (Decoración y buffet)
- ☐ **Melón Cantaloupe:** 2 piezas
- ☐ **Papaya Maradol:** 2 piezas grandes
- ☐ **Piña Miel:** 2 piezas

- [] **Plátanos:** 2 manos
- [] **Limón sin semilla:** 3 kg (Esencial para tacos, guacamole y marinar)
- [] **Aguacate Hass:** 3 kg (Maduros - Para mucho guacamole)

Verduras y Hierbas

- [] **Cebolla Blanca:** 2 kg
- [] **Cebolla Morada:** 1 kg (Para curtidos de los tacos)
- [] **Jitomate Saladet/Bola:** 4 kg (Salsas rojas, Ensalada Caprese)
- [] **Lechugas Mixtas / Espinaca baby:** 3 bolsas grandes (Ensalada de Amor)
- [] **Albahaca Fresca:** 2 manojos grandes (Ensalada Caprese)
- [] **Cilantro:** 3 manojos
- [] **Repollo (Col) Morada:** 1 pieza (Para Fish Tacos)
- [] **Ajo:** 5 cabezas
- [] **Papas Cambray o Espárragos:** 2 kg (Guarnición sugerida para Pesca del Día)



Lácteos y Huevos

Leches

- [] **Leche de Almendras (IMPORTANTE):** 4 Litros (Café y consumo directo)
- [] **Leche de Vaca (Entera/Light):** 4 Litros

Quesos y Cremas

- [] **Queso Mozzarella Fresco (Bolas):** 1.5 kg (Ensalada Caprese)
- [] **Queso Oaxaca o Manchego:** 1.5 kg (Quesadillas salida y fajitas)
- [] **Crema para batir (Heavy Cream):** 2 Litros (Crème Brûlée)
- [] **Crema Ácida:** 1 Litro (Tacos y Fajitas)
- [] **Mantequilla:** 1 kg (Cocina general y postres)
- [] **Yogurt Natural/Griego:** 2 kg (Buffet desayuno)

Huevo

- [] **Huevo Rojo/Blanco:** 2 cartones (60 pzas) (Desayunos + Crème Brûlée + Pastel)



Panadería y Tortillas

- [] **Tortillas de Maíz (Recién hechas preferible):** 4 kg (Tacos y acompañamientos)
- [] **Tortillas de Harina:** 2 kg (Fajitas y Quesadillas)
- [] **Pan de Caja (Blanco/Integral):** 2 paquetes
- [] **Pan Dulce variado:** 1 charola grande (Desayunos)
- [] **Bolillo / Baguette:** 4 piezas (Acompañamiento cenas)
- [] **Totopos:** 2 bolsas grandes



Abarrotes y Despensa

Específicos del Menú

- [] **Pasta de Mole (Calidad Premium):** 1 kg (Asegurar que sea una base dulce/suave)
- [] **Chocolate Semiamargo:** 1 kg (Para el pastel y reforzar el mole)
- [] **Vainilla Natural:** 1 frasco
- [] **Azúcar refinada:** 2 kg (Crème Brûlée y general)
- [] **Azúcar Glass:** 500g (Decoración)
- [] **Harina de Trigo:** 1 kg
- [] **Vinagre Balsámico:** 1 botella (Caprese)
- [] **Aceite de Oliva Extra Virgen:** 1 Litro

Generales

- [] **Café de Grano:** 1.5 kg
- [] **Té variado:** 1 caja
- [] **Aceite vegetal:** 2 Litros
- [] **Sal de Mar y Pimienta Negra:** Verificar stock
- [] **Granola y Cereales:** 2 cajas variadas
- [] **Mermeladas y Miel de Abeja:** Verificar stock



Notas para el Chef Francisco

1. **Sustitución Fajitas:** Al no usar pimientos, sugiero caramelizar mucha cebolla para dar volumen y sabor a las fajitas, o incluir champiñones portobello si al cliente le gustan.
2. **Salsas:** Todas las salsas de mesa deben ser base tomate/tomatillo. Si se hace alguna salsa picante, marcarla claramente y mantenerla alejada de la preparación principal por la alergia/preferencia.
3. **Mole:** Verificar ingredientes de la pasta de mole comprada o preparada para asegurar que no sea excesivamente picante, ya que pidieron "suave".