



LA FRESCA

CANTINA & CAFÉ

GASTRONOMIE
PRO FIRMY 21. STOLETÍ

LA FRESCA

CANTINA & CAFÉ

NAŠE FILOSOFIE

Nechceme být „jen“ podnikovou jídelnou. Chceme vám i vašim zaměstnancům nabídnout krásné moderní prostředí, kde se nejen dobře najíte, ale i rádi posedíte s kolegy u neformální schůzky, kam se budete na jídlo těšit, kde si pochutnáte na italských specialitách, domácím koláči, obyčejném guláši nebo i na míchaných vajíčkách. Kde se o vás náš personál postará jako o vlastní.

OSOBNÍ GARANCE

Vaříme skvělé jídlo a staráme se o kompletní servis a spokojenost svých zákazníků. Pro nás je kvalita ten nejlepší recept. Raději než v kanceláři trávím čas v kuchyni, a proto dobře vím, že i smažený řízek může být zážitkem chuťových pohárků. Kontroluji kvalitu, služby, spokojenost strážníků i majitelů firem. Spolupracuji na designu restaurace, protože i prostředí je součástí gastronomického zážitku. Vybírám si kolegy, kteří do toho jdou se mnou poctivě; pro které je jídlo vášní a jeho kvalita mantrou. Osobně, s obrovskou láskou a energií, s vírou, že firemní restaurace může v mnoha ohledech předčít i špičkové restaurace, i když leckdy vaříme prostá jídla.

S úctou za celý tým,

Jan Mičkal
jednatel a provozovatel společnosti





JÍDLO
—
LIDÉ
—
DESIGN

TO JE NÁŠ
TAJNÝ
RECEPT





REFERENCE

VĚŘTE NÁM

Za posledních několik let jsme pro firmy otevřeli přes 2 desítky La Fresca restaurací . Jsme specialisté na stravování pro střední i velké podniky se zkušeností z provozování kaváren, jídelen i restaurací. Náš záběr je veliký, kvalita je vysoká a konstantní. Zakládáme si na dobrém jméně, jsme etičtí a srdcaři. Gastronomie 21. století je nám vším.

Naše služby oceňují české i zahraniční firmy, státní instituce i výrobní firmy. Jejich spokojenost je nám motorem pro další rozvoj.



Karlovy VARY®



„Není kantýna jako kantýna a já mohu bez jakékoliv nadsázky potvrdit, že La Fresca je pro nás opravdu Ta pravá kantýna. Pokrmy jsou vyráběny denně ve skvělé kvalitě z čerstvých surovin, a co je nejdůležitější, jsou i skvěle dochuceny. Rajská, guláš i svíčková snesou porovnání, ba i někdy předčí ty „od maminky“. Za hovězí po Burgundsku by se nemuseli stydět ani v pětihvězdičkové restauraci.“

Zbyněk

Head of Warehouse

„Jsme s La Fresca už 2 roky a jsme velice spokojeni. Naši zaměstnanci ihned poznali rozdíl. Já osobně si nejvíce vážím častých inovací, příjemného personálu a hlavně snahy dělat vše pro zákazníky. Na to jsme nebyli zvyklí.“

Renata

manažer stravování



„Inovativní přístup, osobní péče a flexibilita, kterou od roku 2019 od HM gastro dostáváme, je pro nás příjemným zjištěním, že službu firemního stravování umí zajistit i menší lokální firma. Nejen z těchto důvodů HM Gastro v letošním roce uspělo v tendru na cateringové služby i do další naší firemní restaurace.“

Tomáš
Gestor stravování

La Fresca je pro nás dlouholetým spolehlivým dodavatelem v oblasti závodního stravování, za rozumnou cenu poskytuje poctivou domácí stravu, zajišťuje pro nás kvalitní službu, a to vše s lidským přístupem.“

Milan
odbory

A close-up photograph of a white plate containing a meal. The plate features several slices of cooked meat, likely pork or beef, with a browned exterior and a pinkish interior. To the right of the meat is a portion of bright red corn salsa, which includes whole corn kernels and a thick, chunky tomato-based sauce. In the background, there is a mound of yellow, fluffy potatoes, possibly mashed or roasted. The lighting is bright, highlighting the textures of the food. The plate is set against a dark, textured background.

JAK MŮŽE VYPADAT
GASTRONOMIE 21. STOLETÍ?

NÁŠ PŘÍBĚH

Začalo to na place. A v kuchyni. Nejdříve jsme měli pocit, že můžeme zákazníky obsluhovat lépe. K tomu však bylo potřeba komplexního přístupu. Měli jsme vizi, obrovskou chuť do práce, cit pro detail, vášně pro kvalitu a energii na rozdávání.

Pak přišla příležitost si to vyzkoušet na vlastní pěst. V areálu krajských institucí Karlovy Vary vznikla pod naší taktovkou první jídelna, ze které se vyvinul koncept firemní gastronomie 21. století. Od té doby roste a sílí.

CO TO ZNAMENÁ?

Příjemné a krásné prostředí se spoustou zeleně, kde se můžete nadechnout. Vůně čerstvého jídla si vás podmaní, prostředí nadchne. Restaurace La Fresca navržené renomovanými architekty a designéry, recepty z toho, co nám právě příroda v sezoně přichystala, doplněné o exotiku i klasiku.

Každý si vybere. Vysoký standard za přiměřené ceny a inovativní koncept komplexních služeb. Nemusíte se o nic starat. Postaráme se za vás. O všechno. Na klíč.



FIREMNÍ RESTAURACE

Naše velkokapacitní kuchyně jsou jako laboratoř. Uzpůsobené pro noční vaření, vybavené nejmodernějšími technologiemi. Stoprocentní hygiena, dokonale čistý provoz, domácí výroba. Multifunkční pánve, teplotní sondy, šokery, konvektomaty, pekárenské vybavení. To je kuchyně nové generace.

A jídlo? Masa konfitovaná i pomalu tažená ve vakuu metodou sous-vide, aby byla šťavnatá, držela tvar a v ústech se jen rozpadala. Vlastní majonézy, tataroky, bylinková pesta, bezlepková a dietní jídla. Pravý parmazán či pecorino, sušená rajčata, olivy, nadýchané pečivo, domácí koláče... Salátové bary, čerstvé bylinky, teplá jídla přímo z hrnců a pánví... Jídlo servírujeme čerstvé nebo jej zašokované dovezeme přímo k vám do provozu, kde se co nejšetrnějším způsobem postupně regeneruje, aby bylo stále perfektní a ve stejné kvalitě od první do poslední porce; ráno, v poledne i večer.

Kromě toho nabízíme zcela nové trendy ve stravování, včetně unikátního způsobu výdeje. Kuchař naservíruje zákazníkovi základní pokrm, ten si jej pak dotvoří a poskládá v samoobslužných ostrůvcích dle své chuti a fantazie. To vše a mnohem víc.

Naše firemní restaurace poslouží po celý den. Od jednání s obchodním partnerem přes klasický týmový oběd až po večerní posezení po práci. Tak, jak to potřebujete. Budeme tu pro vás přesně v takové podobě, jaká je pro vás nejlepší. V rozsahu i čase, který vyhovuje právě vám.





KAVÁRNY A BARY

Naplánujte si snídani se svým obchodním partnerem a využijte La Fresca Café bar jako místo pro pracovní nebo osobní schůzky. La Fresca Café bar je to správné místo, které vás nabije energií. Domácí koláče, lahodné dorty, nadýchané pečivo, čerstvé ovocné šťávy a samozřejmě špičková káva. To vše opět v krásném prostředí s dokonalou obsluhou.

Skvělý doplněk vaší firmy nebo samostatný provoz.





NAŠE AUTOMATY

U nás nemusíte nikam chodit ani, když je restaurace zavřená. Máme pro vás vlastní koncept jídlomatů a nápojových automatů. Najdete zde **denně doplňované vlastní křupavé bagety, croissanty, čerstvá chlazená jídla k ohřátí v mikrovlnce, lahodné sendviče, sladké dobroty z naší cukrárny, praženou kávu, široký výběr nápojů. Vše denně čerstvé, vlastní výroby. Dostupné 24/7.**

Ne nabízíme žádné sériově vyráběné pokrmy, žádné průmyslově zpracované polotovary ani dodávky od výrobců. Zakládáme si na tom, že dodáváme pouze a jedině čerstvá jídla připravená v našich kuchyních maximálně 24 hodin před tím, než si je zákazník zakoupí. Doplňujeme a obměňujeme je. Podle preferencí tak, aby vám i z jídlomatu chutnalo. Aby vaše káva byla jako z kavárny.

Služby jsme připraveni rychle rozšířit, upravit nebo vyměnit sortiment nabízených produktů. **ŘEŠÍME KOMPLETNÍ OBSLUHU, ÚDRŽBU a SERVIS automatů, ZÁSOBOVÁNÍ surovinami, a to vše za přísného dodržování hygienických předpisů. POSKYTUJEME GARANCI ODSTRANĚNÍ PORUCHY DO 24 HODIN.**

Vybereme přesně to pravé řešení pro vás. Na míru.





DALŠÍ SLUŽBY

CATERING A EVENTY

Catering a realizace unikátních gastronomických eventů, jako jsou grilování, kongresy, mítinky, gastro shows, firemní oslavy. Zrealizujeme i soukromé akce nebo pop-up, vánoční trh, přednášku šéfkuchaře nebo lekci vaření. Cokoliv si vymyslíte.

ROZVOZY

Chcete si objednat jen pár jídel? Není problém. V západních Čechách provozujeme „jídlo pod nos“ www.jidlopodnos.cz a v Praze „oběd na kliknutí“ www.obednakliknuti.cz.
Anebo se domluvíme tak, aby to vyhovovalo vám. Na klik nebo na zavolání.

KOLONIÁLY

Někdy spěcháte. Nebo potřebujete nabít energií pozdě večer, kdy už restaurace či kavárna nefunguje. Nejlépe ve firmě. Naše koloniály provozujeme právě ve firmách. Zakoupíte zde širokou škálu nápojů a občerstvení, svačiny i lahůdky vlastní výroby. Vychutnáte si zde také čerstvě praženou kávu. A vše je vždy čerstvé.


NA ZÁVĚR PÁR ČÍSEL ANEB FAKTA MLUVÍ ZA NÁS



Krásná čísla nejsou nic bez osobní zkušenosti. Zveme vás na oběd, či večeři. Přesvědčíme vás, že koncept firemní restaurace La Fresca potřebujete i vy. **Otevíráme pro vás dveře do gastronomie 21. století plné chutí, vůní a zážitků.**

Dejte nám šanci. Přesvědčíme vás, že náš chytrý koncept za rozumnou cenu, čistý, přehledný, a ve vysokém standardu, je přesně tím, co hledáte vy a hlavně vaši zaměstnanci. Že se do práce budou kolegové zase o něco víc těšit.



Four copper pans are hanging from a horizontal wooden rack against a wall of white square tiles with gold-colored grout. From left to right: a large round pan, a smaller round pan, a rectangular perforated pan, and another large round pan. Each pan has a silver handle.

Tel.: +420 733 103 489
Email: jan@cantina-lafresca.cz
www.cantina-lafresca.cz

LA FRESCA

CANTINA & CAFÉ