



OMNI KAISER

— PATISSERIE —

SŁODKA OPRAWA
twojej uroczystości



Słodkie chwile

w naszym wydaniu

CUKIERNICY OMNI KAISER PATISSERIE DOKŁADAJĄ WIELE STARAŃ, ABY KAŻDY PRODUKT PRZYGOTOWANY BYŁ Z NIEZWYKŁĄ STARANNOŚCIĄ, DBAŁOŚCIĄ O DETALE ORAZ Z OGROMNYM POCZUCIEM ESTETYKI.

Desery, które serwujemy powstają z naturalnych składników, produktów najwyższej jakości oraz świeżych owoców. Wszystko po to, żeby cieszyć podniebienia niezwykłymi połączeniami smakowymi, a oczy estetyką i perfekcją wykonania.

Zainspiruj się. Wszystko tworzymy z myślą o momentach, które warto celebrować.

01. *Tarty*

ORZECZ LASKOWY
Z MANGO I CALAMANSI

Piemont

Bezglutenowy tort inspirowany włoską klasyką.
Delikatny biszkopt z orzechów laskowych z Piemontu skrywa krem i puszysty mus z tych samych szlachetnych orzechów. Wnętrze przełamuje wyrazista żelka z mango i calamansi, a całość otula karmelowa glazura. Intensywny, głęboki smak z egzotyczną nutą.

MALINA-LICZI
Z MASCARPONE

Różowy Ogród

Wyjątkowo lekki i owocowy tort na bazie migdałowego biszkoptu. W środku aksamitna konfitura z maliny i liczi, waniliowy krem brulee oraz delikatny mus mascarpone. Całość wykończona różową glazurą. Idealny wybór dla fanów subtelnych, romantycznych smaków.

WANILIOWY

Biała Poezja

Elegancki i uniwersalny tort, który łączy chrupiącą bazę z kruchego ciasta, puszysty biszkopt waniliowy i intensywny ganache na bazie prawdziwej wanilii. Całość zwieńczona kremem mascarpone i lśniąco białą glazurą. Smak czystej klasyki w nowoczesnym wydaniu.

PORZECZKA | CYTRYNA
BIAŁA CZEKOLADA

Cefnia Sonata

Orzeźwiający i pełen niuansów tort z białą czekoladą. Biszkopt nasączony syropem z czarnego bzu skrywa żelkę z czarnej porzeczki i kwiatów bzu, cytrynowy curd i delikatny mus z białej czekolady. Wszystko otulone subtelną białą glazurą. Idealny balans słodczy i kwasowości.



Zielona Rozkosz

Dla prawdziwych miłośników pistacji

– tort z chrupiącą warstwą, wilgotnym pistacjowym biszkoptem, kremem i puszystym musem z autentycznych pistacji. Pokryty śnieżnobiałą glazurą, skrywa w sobie bogactwo orzechowego smaku w najlepszym wydaniu.

CEKOLADOWY
Z ORZECHEM
I KARMELEM

Czekoladowa Opera

Intensywnie czekoladowy tort na wilgotnym biszkopcie z dodatkiem chrupiącej pralinowej warstwy z orzechami laskowymi i mleczną czekoladą. W środku ganache czekoladowy, krem słony karmel oraz mus z ciemnej czekolady. Całość lśni w mirror glaze – to dekadenska uczta dla fanów czekolady.



Na wyjątkowe *okazje*

Niezależnie od tego, czy planujesz eleganckie śniadanie, uroczysty bankiet, jubileusz firmy czy kameralne spotkanie w gronie bliskich – zadbamy o to, by słodki stół zachwycał smakiem i formą.

Nasze torty, bankietówki oraz minimonoporcje powstają z dbałością, powstają z dbałością o detale, zgodnie z charakterem wydarzenia i Twoimi oczekiwaniami.

02. Bankietówki



Smak i dekoracja

Delikatne, kolorowe, dopracowane w każdym calu – nasze makaroniki to nie tylko wyśmienita słodycz, ale i wyjątkowa ozdoba słodkiego stołu. Świetnie komponują się z resztą oferty. W większej formie – jak w postaci tortu z makaroników, stają się efektownym punktem każdej uroczystości.



Smak tortu w miniaturze

Gdy liczy się forma podania i wygoda serwowania, nasze bankietówki stają się idealnym wyborem. To te same dopracowane receptury, które znasz z naszych tortów – zamknięte w poręcznej, efektownej formie małej miniporcji, dostępne w sześciu smakach... Serwowane na przyjęciach, galach i spotkaniach, gdzie każdy detal ma znaczenie. Idealne na jeden kęs. Stworzone, by zachwycać...

Miniporcje

* Minimalne zamówienie
minimonoporcji – 72 sztuki
(24 szt. z jednego smaku)

Mala forma, wielka klasa

Wśród naszych słodkich propozycji znajdziesz także eleganckie minimonoporcje – idealne na większe wydarzenia, uroczystości, czy spotkania, podczas których liczy się nie tylko smak, ale i efekt. **Każda z nich to starannie dopracowana miniatura klasycznego tortu, dostępna we wszystkich 6 smakach tortów.**

**Sześć wyrafinowanych
smaków** minimonoporcji
odpowiadających
smakom tortów



Ceny i gramatury

naszych deserów

TORTY

<i>Średnica (fi)</i>	<i>Liczba porcji</i>	<i>Cena</i>	<i>Szacowana gramatura</i>
18 cm	8 porcji	160 PLN	min. 850 g
22 cm	12 porcji	240 PLN	min. 1300 g
26 cm	16 porcji	320 PLN	min. 1900 g

BANKIETÓWKI

<i>Rodzaj</i>	<i>Liczba</i>	<i>Cena</i>	<i>Szacowana gramatura</i>
Pojedyncza bankietówka	min. 100 szt.	5 PLN / szt.	
Zestaw kwadratowych bankietówek	16 szt.	70 PLN	ok. 15 g / szt.
Zestaw okrągłych bankietówek	9 szt.	70 PLN	ok. 20-25 g / szt.

MAKARONIKI

<i>Produkt</i>	<i>Cena</i>	<i>Szacowana gramatura</i>
Makaronik	7 PLN / szt.	ok. 18-21 g / szt.

MINIMONOPORCJE

<i>Produkt</i>	<i>Minimalne zamówienie</i>	<i>Cena</i>	<i>Szacowana gramatura</i>
Minimonoporcja	min. 72 szt. (po 24 szt. z 3 wybranych smaków)	16 PLN / szt.	ok. 55-65 g / szt.



ZAPRASZAMY DO ZAPOZNANIA SIĘ Z **NASZĄ OFERTĄ PRODUKTOWĄ!**

Skontaktuj się z wybranym lokalem,
by podjąć współpracę i złożyć zamówienie.

SZCZECIN

Niepodległości 17
70 - 412 Szczecin
tel: 539 081 401
szczecin.niepodleglosci@omnikaiser.pl

SZCZECIN

Wojska Polskiego 29
70 - 473 Szczecin
tel: 728 899 166
szczecin.wp@omnikaiser.pl

KOŁOBRZEG

Morska 6
78 -100 Kołobrzeg
tel: 734 920 510
kolobrzeg@omnikaiser.pl

KOSZALIN

Zwycięstwa 74/80
75 - 042 Koszalin
tel: 734 637 769
koszalin@omnikaiser.pl

GDYNIA

10 Lutego 18 a
81 - 364 Gdynia
tel: 736 365 662
gdynia@omnikaiser.pl

SOPOT

Powstańców Warszawy 19
81 - 718 Sopot
tel: 600 636 458
sopot@omnikaiser.pl

SŁUPSK

Stary Rynek 4
76 - 200 Słupsk
tel: 664 051168
slupsk@omnikaiser.pl

TORUŃ

Szeroka 37
87 -100 Toruń
tel: 538 650 788
torun@omnikaiser.pl

GDAŃSK

Długie Pobrzeże 13
80 - 888 Gdańsk
tel: 604 422 531
gdansk-pobrzeze@omnikaiser.pl

GDAŃSK I GARNIZON

Norwida 8
80 - 280 Gdańsk
tel: 734 161 662
gdansk-garnizon@omnikaiser.pl

WARSZAWA

Zajęcza 1 a
00 - 351 Warszawa
tel: 736 382 688
warszawa@omnikaiser.pl

WARSZAWA

Chmielna 15
00 - 021 Warszawa
tel: 784 381 266
warszawa-chmielna@omnikaiser.pl

