



OMNIKAISER

— PATISSERIE —

Omni





OMNI KAISER

— PATISSERIE —

*W świecie KAISER Patisserie pasja do wytrawnego cukiernictwa
rozbudza apetyt na podróż po różnych zakątkach smaku.
Tworzymy słodkie delikacje, by zachwycić pięknem, którego doznasz
wszystkimi zmysłami.*

Zapraszamy





Dom
OD NIEGO
WSZYSTKO SIĘ
zaczyna

ZAPRASZAMY DO ZAPOZNANIA
SIĘ Z NASZĄ OFERTĄ ŚWIĄTECZNĄ 2025.

OmniKaiser Team

SZCZECIN

UL. NIEPODLEGŁOŚCI 17
70-412 SZCZECIN
TEL: 539 081 401

SZCZECIN

AL. WOJSKA POLSKIEGO 29
70-473 SZCZECIN
TEL: 728 899 166

KOŁOBRZEG

UL. MORSKA 6
78-100 KOŁOBRZEG
TEL: 734 920 510

GDYNIA

10 LUTEGO 18A
81-364 GDYNIA
TEL: 736 365 662

SOPOT

POWSTAŃCÓW
WARSZAWY 19
81-718 SOPOT
TEL: 600 636 458

SŁUPSK

UL. STARY RYNEK 4
76-200 SŁUPSK
TEL: 664 051 168

KOSZALIN

UL. ZWYCIĘSTWA 74
75-001 KOSZALIN
+48 734 637 769

**GDAŃSK
GARNIZON**

UL. NORWIDA 8
80-280 GDAŃSK
TEL: 734 161 662

GDAŃSK

DŁUGIE POBRZEŻE 13
80-888 GDAŃSK
TEL: 604 422 531

GDAŃSK FORUM

TARG SIENNY 7 (FORUM GDAŃSK +1P)
80-806 GDAŃSK
+48 532 238 290

TORUŃ

UL. SZEROKA 37
87-100 TORUŃ
+48 538 650 788

WARSZAWA

UL. ZAJĘCZA 1A
00-351 WARSZAWA
TEL: 736 382 688

WARSZAWA CHMIELNA

UL. CHMIELNA 15
00-021 WARSZAWA
+48 784 381 266

W naszej pracowni nie ma miejsca na gotowe produkty, czy półprodukty. Wszystko powstaje od podstaw. Począwszy od doboru najlepszych składników, poprzez precyzyjne odważanie, mierzenie, aż do artystycznego zdobienia. Wszystkie etapy produkcji są przeprowadzane z pasją i zaangażowaniem, co sprawia, że każdy kęs jest niezapomnianym doświadczeniem dla zmysłów i podniebienia.









OMNI KAISER

— PATISSERIE —

Monopercje



Monopercja

CHOINKA (gluten free)

Chrupiące ciasto kruche, wilgotny biszkopt z kawałkami mandarynki, galaretka z mandarynek i żurawiny, delikatny mus na bazie francuskiej mlecznej czekolady z dodatkiem własnoręcznie robionej przyprawy piernikowej.

70 g



Menepercja

BALWANEK (gluten free)

Magdalenka cynamonowa, delikatny krem na bazie karmelizowanej białej czekolady z dodatkiem cynamonu, żelka z mandarynek, krem waniliowy na bazie mascarpone, marshmallow w formie szalika oraz ciasteczko w formie kapelusza.

110 g



Monopercja

MIKOŁAJ

Połączenie puszystego biszkoptu makowego z intensywną żelką z suszonej żurawiny i malin. Smaki przełamuje lekko kwaśny mus na bazie najwyższej jakości purée yuzu. Całość zdobi lśniąca czerwona glazura oraz dekoracje z francuskiej deserowej i białej czekolady.

100 g

Monopercja
GWIAZDA

Połączenie lekkiego biszkoptu kokosowego z kremem na bazie owoców egzotycznych yuzu, marakui i calamansi. Całość otula delikatny mus na bazie najwyższej jakości purée kokosowego. Deser zwieńczony jest dekoracją z francuskiej białej czekolady i jadalnymi płatkami srebra.

110 g



TORT

Świąteczny

Delikatny biszkopt na bazie orzechów laskowych z Piemontu, z chrupiącą warstwą przygotowaną z francuskiej karmelizowanej mlecznej czekolady. Aksamitny krem na bazie pasty orzechowej przełamany drugą warstwą kremu z najwyższej jakości marakui idealnie komponuje się z delikatnym musem czekoladowym. Całość uzupełnia lśniąca karmelowa glazura i efektowne dekoracje aż z czterech różnych rodzajów czekolad.

1000 g, Ø 18





Deskenaty SEROMAK

Aromatyczny spód z prażonych migdałów,
bez dodatku glutenu, dopełnia jedwabista
masa serowa z nutą makowej kompozycji
tworzonej w naszej pracowni według
autorskiej receptury.

1000 g, Ø 18







TARTA

Orange Royal

Delikatne, czekoladowo-orzechowe wnętrze inspirowane francuskim moelleux, na kruchym migdałowym spodzie bez glutenu. Aksamitny ganache kawowy i lekki krem z infuzji palonych ziaren dopełniają całość, ozdobioną skórką pomarańczową, orzechami i jadalnym złotem.

1000 g, Ø 18



CIASTO KAKAOWE

z wiśniami i borówką leśną

Kakaowe maślane ciasto kruche (Sable Breton),
konfitura z wiśniami i borówką leśną oraz
marcepan, czekoladowy krem pâtissière,
kruszonka czekoladowa z ziarnami kakaowca
i migdałami.

1100 g, Ø 18







Aromatyczny **PIERNIK**

Tradycyjne, dojrzewające ciasto piernikowe na bazie aromatycznego miodu gryczanego i autorskiej kompozycji korzennych przypraw. Przełożone konfiturą śliwkową i otulone orzechową gładką z mleczną czekoladą. Całość wieńczy kostka piernikowa oraz dekoracje z wyselekcjonowanych francuskich czekolad.

600 g





Klasyczny **MAKOWIEC**

Delikatne maślane ciasto drożdżowe z nutą wanilii z Madagaskaru, wypełnione naszą autorską masą makową i wyselekcjonowanymi bakaliami najwyższej jakości.

650 g





Klasyczna PANETTONE

500 g

Szlachetna interpretacja włoskiego klasyka. Puszyste, lekkie ciasto na naturalnym zakwasie dojrzewa przez trzy dni, nabierając delikatności i głębi smaku. Wzbogacone kandyzowaną skórą pomarańczy, soczystymi rodzynkami, miodem i masłem — pełne świątecznego aromatu i elegancji.





Zaskocz ŚWIĄTECZNYM PREZENTEM,
który zostanie zapamiętany

BOMBKA *to share*

Aromatyczna biała czekolada wzbogacona karmelizowanym na miodzie makiem niebieskim, delikatną pastą migdałową oraz kompozycją wyselekcjonowanych bakalii i skórki pomarańczowej. Całość przełamana subtelną nutą ciemnego rumu, cytrynową świeżością i szczyptą soli, z eleganckim wykończeniem z ciemnej czekolady.

100 g



CHOINKA

to share

Autorska pasta z prażonych orzechów pekan połączona z najwyższej jakości francuską czekoladą karmelową i mleczną. Całość subtelnie przełamana świeżą skórką pomarańczową i szczyptą soli, z eleganckim wykończeniem z ciemnej czekolady.

100 g





A close-up photograph of several macarons in shades of red and green, arranged on a deep red, draped fabric background. The macarons are stacked and some are shown in profile, revealing a light brown filling. The lighting is soft, highlighting the texture of the macaron shells.

Macaroniki
z kremem —
pierniczkowym

7 szt.



CIASTECZKA

Migdałowe

Maksymalnie kruche ciasteczka na bazie migdałów z dodatkiem likieru migdałowego (Disaronno) obtoczone w cukrze pudrze.

260 g





Podziel się
**ŚWIĄTECZNYM
SMAKIEM...**



DRAŻE *piernikowe*

150 g



ŚLIWKA *w czekoladzie*

150 g



IMBIR *w czekoladzie*

150 g

LIMITOWANA EDYCJA W ŚWIĄTECZNYCH OPAKOWANIACH



DRAŻE

piernikowe

Prażone orzechy laskowe pokryte karmelizowaną białą czekoladą z dodatkiem autorskiej mieszanki przypraw korzennych oraz pokruszonymi pierniczkami.

150 g



SPREAD
pierniczkowy

Krem na bazie praliny 60%
z orzechów laskowych i mlecznej
czekolady z autorską mieszanką
przypraw korzennych

200 g

Świąteczne
SŁOIKI

KONFITURA

z wiśni i borówek leśnych
z nutą likieru wiśniowego

200 g

KONFITURA

mandarynkowo pomarańczowa
z nutą świeżego imbiru

200 g





KAISER PATISSERIE





Masłany

SHORTBREAD

Bardzo kruche ciastko maślane (bez dodatku jajek) połączone z aromatyczną marmoladą z pomarańczy robioną przez nas. Ciasteczka zamknięte są w najlepszej jakości francuskiej czekoladzie deserowej.

150 g





Ręcznie robione
PRALINY

Skomponuj swój zestaw









Podaruj klientom
**ŚWIĄTECZNĄ
NIESPODZIANKĘ!**

W PIĘKNYM PUDEŁKU Z LIMITOWANEJ
ŚWIĄTECZNEJ EDYCJI





KAISER PATISSERIE

KAISER PATISSERIE
NALEWKA
MALINÓWKA
Smak Tradycji

KAISER PATISSERIE
KREM

KARŁOWY
Z SOLI HIMALAJSKA

Oferta SPECJALNA

Na zamówienie możemy przygotować spersonalizowaną ofertę. Napisz co Cię interesuje:

natalia.ossowska@omnikaiser.pl
lub zadzwoń: +48 608 598 070





Vouchery
PREZENTOWE



KAISER PATISSERIE

Voucher PODARUNKOWY

WWW.KAISERPATISSERIE.PL

KAISER PATISSERIE

VOUCHER PODARUNKOWY o *Wartości*

100zł

NUMER BONU

Regulamin karty dostępny na www.kaiserpatisserie.pl
Data ważności - 6 msc od daty wydania

VOUCHER MOŻNA ZREALIZOWAĆ WE WSZYSTKICH NASZYCH

lokalach

WOC OBIĘDZ ul. Murarska 6 79-100 Mułdbronn Tel: 734 182 00	WŁPISZ ul. 10-go Rybników 4 79-100 Mułdbronn Tel: 604 032 168	GDYNIA ul. Lotniska 10 85-304 Gdynia Tel: 736 365 062	SOPÓT Pomorska Wąskowizna 16 85-716 Sopot Tel: 600 435 436	GDANSK Długa Północna 13 80-400 Gdańsk Tel: 604 432 158	GDANSK DARMOWO ul. Nowości 9 80-280 Gdańsk Tel: 734 161 462	WARSZAWA ul. Żelazna 36 00-257 Warszawa Tel: 736 362 686
---	--	--	---	--	--	---



WWW.OMNIKAISER.PL

Omni