

OMNI KAISER

— PATISSERIE —

SŁODKA OPRAWA

twojej uroczystości





01. Tarty



Słodkie chwile
w naszym wydaniu

CUKIERNICY OMNI KAISER PATISSERIE DOKŁADAJĄ WIELU 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 najwyżej 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.



ORZECH 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 brûlée
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 lśniącą białą glazurą. Smak czystej klasyki w nowoczesnym wydaniu.



PORZECZKA | CYTRYNA
BIAŁA CZEKOLADA

Letnia 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 słodyczy i kwasowości.

PISTACJA

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.





CZEKOLADOWY
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 dekadencka uczta dla fanów czekolady.

02. Bankietówki







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.

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...



03. Minimonoporcje



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



Mała 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

Średnica (fi)	*Liczba porcji*	*Cena*	*Szacowana gramatura*
18 cm	8 porcji	170 PLN	min. 850 g
22 cm	12 porcji	250 PLN	min. 1300 g
26 cm	16 porcji	330 PLN	min. 1900 g

BANKIETÓWKI

Rodzaj	*Liczba*	*Cena*	*Szacowana gramatura*
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

Produkt	*Cena*	*Szacowana gramatura*
Makaronik	7 PLN / szt.	ok. 18-21 g / szt.

MINIMONOPORCJE

Produkt	*Minimalne zamówienie*	*Cena*	*Szacowana gramatura*
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.

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

GDAŃSK | GALERIA FORUM
ul. Targ Sienny 7
80-806 Gdańsk
tel: 532 238 290
gdansk.forum@omnikaiser.pl

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

GDYNIA | GALERIA RIVIERA
ul. Kazimierza Górskiego 2
81-304 Gdynia
tel.: 882 924 544
gdynia.riviera@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

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

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

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

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