



Info i rezervacije:

Turistička zajednica grada Opatija +385.51.271.310 / info@opatija-tourism.hr
Ljetna pozornica, Festival Opatija +385.51.271.377 / festival-opatija@ri.t-com.hr
Hrvatski muzej turizma +385.51.603.636 / info@hrmt.hr
Festival Kvarner (prodaja ulaznica koncert Pure Chocolate)
+385.51.210.512 / office@festivalkvarner.com
Hotel Milenij, Grand Hotel 4 opatijska cvijeta, Kavana Wagner,
Kavana Continental, Milenij Choco svijet +385.51.278.007 / info@mlenijhoteli.hr
Grand Hotel Adriatic +385.51.719.000 / info@hotel-adriatic.hr
Hotel Bristol +385.51.706.300 / info@hotel-bristol.hr
Remisens Premium Hotel Ambasador +385.51.743.880 / +385.51.743.333 /
+385.51.710.444 / reservations@remisens.com
Slastičarna Kaokakao +385.51.701.217 / info@kaokakao.hr
Wine bar Stephanie +385.51.718.420 / stephanieburg1@gmail.com
Hotel Mozart +385.51.718.260 / info@hotel-mozart.hr
Hotel Savoy, Caffè bar Leonardo, Restoran Lungomare, Restoran La Piccola Cucina
+385.51.710.500, +385.91.5268.374 / info@hotel-savoy.hr
Thalasso Wellness Centar Opatija +385.51.202.855 / recepcija-wellness@tto.hr
Restoran Bevanda +385.51.493.888 / bevanda@bevanda.hr
Restoran Roko +385.51.711.500 / stipe@dunatov.hr
Papas info@papas.hr
Gostionica Istranka +385.51.271.835 / comeprima@inet.hr
Restoran Ružmarin +385.51.712.673 / info@restaurant-ruzmarin.com
Caffè bar Galija +385.91.7808.476 / bozena.bungur@ri.t-com.hr
Suvenirnica Manufaktura +385.51.210.500 / info@manufaktura-souvenirs.com

Organizator zadržava pravo promjene programa.

Wine bar Stephanie

Čokolade iz čokolatijere aromatizirane po vlastitom izboru s okusima lješnjaka, karamele, kokosa, naranče i amarene iz programa Fabbri; 5 aromatiziranih vrsta kave Mokarabia s okusom lješnjaka, karamela, kokosa, naranče i amarene iz programa Fabbri; 4 vrste palačinki s bijelom i tamnom čokoladom te termostabilnom kremom nutty aromatizirano s 5 okusa, svježim i sušenim voćem.
Posebna ponuda: 4 vrste pizza pripremljenih s posebnom termostabilnom bijelom i tamnom čokoladom nutty te svježim i sušenim voćem.

Restoran Lungomare

Tartufi od čokolade; Čokoladna rapsodija; Mousse od čokolade; Čokoladni minjoni; Torta od bijele čokolade; Čokoladni profiteroli; razni čokoladni kolači i torte.

Cafe bar - Restoran La piccola cucina

Čokoladni fondue sa svježim i suhim voćem i 24 kt zlatnim listićima; Čokoladni poljupci; Čokoladna simfonija; Mouse od čokolade; 'Slatka strast' od čokolade; Torta od čokolade; Tartufi od čokolade.

Restoran Ružmarin

Mouse od čokolade s ružmarinom i narančom; Sofee torta s bijelom čokoladom, mrkvom i ružmarinom.

Restoran Roko

Poseban čokoladni meni: Bruschetta s tartufima i pancetom na čokoladnom kruhu, Čokoladni ravioli punjeni bučom i amarettom u umaku od maslaca i kadulje, Svinjski ombolo s kakaoom i peperoncini na rimskom njoku i hrskavoj panceti, Kruške u muškatu i cimetu s 80% čokoladom i sladoledom od vanilije. Cijena: 130 kn.

Gostiona Istranka

Crna čokoladna torta od biskvita bez brašna i s čokoladnim moussem.

Caffè bar Leonardo

Voćni raznjiči preliveni tamnom i bijelom čokoladom; Domaća čokoladna krema s okusom po želji ('After Eight', 'Jaffa', 'Bananko', 'Bounty'); Topla čokolada raznih okusa; Domaće čokoladne praline gratis uz kavu.

Caffè bar Galija

Promotivna ponuda napitaka od čokolade.

Papas

Desert Chocolate Brownie po posebnoj cijeni.

Suvenirnica Manufaktura

Degustacija, promocija i prigodna prodaja Nadalina čokolada, pralina i namaza; Čokoladna gramofonska ploča; Promocija čokolade s tartufima.



Wellness & Spa Choco

Thalasso Wellness Centar Opatija

Chocolate Dream za tijelo-tretman s dodatnim užitkom mirisa čokolade, posebno djelotvoran kod zimske depresije i stresa, 50 min, cijena = 280 kn.
Chocolate Dream za lice-tretman lica, vrata i dekoltea, umiruje iziritiranu, suhu i dehidriranu kožu, 45 min, cijena = 245 kn.
Kakao maslac za tijelo-tretman u kojem koža upije 80% maslaca te postaje elastična, tonificirana i glatka, 75 min, cijena = 245 kn.
Svaki klijent dobiva na dar zdravu čokoladnu poslasticu!

Remisens Premium Hotel Ambasador

Five Elements Wellness
Black & White Choco Touch-tretman počinje laganim peelingom na bazi meda i šećera, slijedi lagana masaža toplom bijelom čokoladom. Čokoladna poslastica završava čokoladnim mlijekom, 45 min, cijena = 450 kn.
Sezonski tretman lica s čokoladom-brzi tretman lica čokoladom koji donosi vrhunske rezultate. Primamljiv bijeg od stresa koji vraća koži sjaj, mekoću, elastičnost i ugodnost, 40 min, cijena = 350 kn.

Hotel Milenij

Royal Spa wellness
Čokoladna masaža i piling uz čašu pjenušca, praline Milenij Choco, besplatno korištenje relax zone, 75 min, cijena = 380 kn.

Grand Hotel 4 opatijska cvijeta

Spa Oasis wellness
Čokoladna masaža uz čašu pjenušca, praline Milenij Choco, besplatno korištenje jacuzzijsa, 75 min, cijena = 380 kn.

Hotel Mozart

Čokoladna masaža 'Choco Impression', 70 min, cijena = 400 kn.

Hotel Savoy

Čokoladna masaža-ugodna topla čokoladna masaža s bademovim uljem (čokolade po izboru: tamna ili bijela), korištenje spa zone uz čaj i voće, 60 min, cijena = 320 kn.
Čokoladni koktel - njega i masaža tijela čokoladnim koktelom, piling tijela (smeđi šećer i karité putar), champagne maska, losion od kokosa, korištenje spa zone uz čaj i voće, 75 min, cijena = 350 kn.
Čokoladni koktel-piling tijela (šećerni piling i vanilija), masaža čokoladom s bademovim uljem, losion od kokosa ili grožđa (čokolade po izboru: tamna ili bijela), korištenje spa zone uz čaj i voće, 75 min, cijena = 350 kn.



Festival
Čokolade
Opatija, 5 - 7/12/2014

Čokoladna čarolija
Choco programi
Gastro Choco
Wellness & Spa Choco

www.opatija-tourism.hr



Čokoladna čarolija

Prezentacija, degustacija i prodaja čokoladnih delicija
Ljetna pozornica, Opatija
Petak, 5. prosinca od 13:00 do 22:00 h
Subota, 6. prosinca od 09:00 do 22:00 h
Nedjelja, 7. prosinca od 09:00 do 19:00 h

Milenij Choco-Opatija, Vilma-Rab, Čokolada i Orah/Atelier Ecostyle-Rijeka i Opatija, VR Choco Art-Pula, Medina kućica- Popovača, Čokoladnica Cukrček-Ljubljana (Slo), Slastičarna Šarlota/Favory Catering-Zagreb, Al Kaprone čokoladni likeri- Zagreb, Čokoladnica Tramontana-Portorož (Slo), Hiša trt, vina in čokolade Kunej-Brestanica (Slo), Authentic Products-Rijeka, Delicije-Zagreb, Dora usluge-Zagreb, Slastičarna Casa del padrone-Krk

Izložba Barry Callebaut

'Od kakaovca do čokolade'
Umjetnički paviljon Juraj Šporer
Petak, 5. prosinca od 15:00 od 20:00 h
Subota, 6. prosinca od 10:00 od 20:00 h
Nedjelja, 7. prosinca od 10:00 do 17:00 h

Choco programi

PETAK, 5. PROSINCA 2014.

Choco radionica za najmlađe

18:00 h, Villa Angiolina
Škola izrade slastica za male sladokusce, VR Choco Art

Choco live music: L'Abeille

18:00 - 23:30 h, Hotel Continental

Choco Wine & Dine

19:30 h, Hotel Bristol
Eno-gastro večer uz gostovanje vinarije Radovan
i živu glazbu Dua Timeless
Potrebna prethodna rezervacija na 051.706.300

SUBOTA, 6. PROSINCA 2014.

Sve što ste htjeli znati o čokoladi

10:00 - 12:00 h, Umjetnički paviljon Juraj Šporer
Edukativna choco radionica
Broj mjesta ograničen, informacije na 051.271.710
ili na info@opatija-tourism.hr

Choco Tatoo

10:00 - 14:00 h/15:00 - 19:00 h, Mala ljetna pozornica
Oslikavanje lica djeci bojama za lice

Choco radionica za najmlađe

10:00 h, Villa Angiolina
Škola izrade slastica za male sladokusce, VR Choco Art

Božićni izlog Milenij Choco svijeta

12:00 - 18:00 h, Milenij Choco svijet (Hotel Continental)
Izrada 'Božićne slagalice' i velikog Božićnog drvca od čokolade

Sve što ste htjeli znati o čokoladi

16:00 - 18:00 h, Umjetnički paviljon Juraj Šporer
Edukativna choco radionica
Broj mjesta ograničen, informacije na 051.271.710
ili na info@opatija-tourism.hr

Opatijski paradoks - čokolada i vino

17:00 - 22:00 h, Villa Angiolina
Vinari: Dvanajščak-Kozol - Pinot crni, Traminac, Rose Pinot crni; Korta Katarina - Plavac 2008, Plavac 2010; Krauthaker - Cabernet Sauvignon 2009.; Pinot crni selekcija 2011.; Zelenac izborna berba bobica 2009.; Graševina izborna berba 2011.; Mas -Vin - Crljenak, Cabernet Sauvignon, Muškat žuti; Ščurek - Story-rdeče, Story-belo, Pikolit, UP; Tomaz - Malvazija,Merlot; Vinarija Šipun - Sansigot, Žlahtina.
Praline: Vilma (Rab) i Casa del Padrone (Krk)
Glazbeni program: Duo Blondes
16:30 - 21:00 h, Glazbeni paviljon ispred Ville Angioline

Sveti Nikola

17:00 h, Ljetna pozornica
Doček i druženje sa Sv. Nikolom

Choco live music: Duo Brentini

18:00 - 23:30 h, Hotel Continental

Chocolate Love Stories

Glazbeni nastup: Damir Kedžo
20:00 - 23:00 h, Remisens Premium Hotel Ambassador

Koncert Pure Chocolate

20:30 h, Operetta
Svaki od osam glazbenih stavaka u izvedbi ansambla Purpur pratit će osam probranih čokoladnih delicija austrijske marke Zotter, stvarajući jedinstveni doživljaj najviše razine!



NEDJELJA, 7. PROSINCA 2014.

Radionica ukrašavanja slastica

10:00 - 12:00 h, Umjetnički paviljon Juraj Šporer
Osnove rada s Massa Ticinom, izrada dekorativnih figurica i dr.
Broj mjesta ograničen, informacije na 051.271.710
ili na info@opatija-tourism.hr

Choco Tatoo

10:00 - 14:00 h / 15:00 - 19:00 h, Mala ljetna pozornica
Oslikavanje lica djeci bojama za lice

Glazbeni nastup: Duo Blondes

10:30 - 12:30 h, Glazbeni paviljon ispred Ville Angioline

ČokOpatija

11:00 h, Kavana Palme (Hotel Bristol)
Čokoladna radionica za najmlađe,
Atelier Ecostyle & Čokolada i Orah

Božićni izlog Milenij choco svijeta

12:00 - 18:00 h, Milenij choco svijet (Hotel Continental)
Izrada 'Božićne slagalice' i velikog Božićnog drvca od čokolade

Choco live music: Passion Trio

13:00 - 16:00 h, terasa hotela Milenij

Glazbeni nastup: Duo Blondes

15:00 - 17:00 h, Glazbeni paviljon ispred Ville Angioline

Radionica ukrašavanja slastica

14:00 - 16:00 h, Umjetnički paviljon Juraj Šporer
Osnove rada s Massa Ticinom, izrada dekorativnih figurica i dr.
Broj mjesta ograničen, informacije na 051.271.710
ili na info@opatija-tourism.hr

Croatian Choco Concept by Čokolada i Orah & Atelier Ecostyle

16:00 h, Villa Angiolina
Choco Show - Promocija i degustacija personaliziranih čokolada i pralina i dizajniranih choco gastro suvenir
Voditelj programa: Šajeta
Gosti: Vedran Ružić & Damjan Brnić

Gastro Choco

Restoran Bevanda

'Mousse' od tamne čokolade s kremom od gorke naranče, extra djevičanskim uljem, 'sechuan' paprom i krokantom od badema;

Bavarska krema od tamne čokolade i amareti keksa s toplim preljevom od bijele čokolade i limete; Nabujak od tamne čokolade 'toplog srca' s tostiranim lješnjacima, maslinama i sladoledom od đumbira; Krostata od tamne čokolade i extra djevičanskog maslinovog ulja; Sacher torta; 4 vrste 'Bevanda' čokoladnih pralina.

Grand Hotel Adriatic

Kolač Adriatic Deluxe s 3 vrste čokolade i 24kt zlatom; Čokoladna simfonija s lješnjacima; Čokoladna torta s narančom i anisom; Mousse od bijele čokolade i jagoda; Carski čokoladni kruh.

Hotel Bristol

Carstvo čokoladnih delicija u kavani Palme.

Manhattan Bar

(Remisens Premium Hotel Ambassador)
Bogat izbor domaćih čokoladnih kolača (buffet stol) uz jedan topli napitak od 5.-7.12. od 13:00 - 17:00 h. Cijena 45 kn.
Kušanje najfinijih tamnih čokolada sljubljenih uz najbolje rumove svijeta: Havana Club Anejo 7 Anos; Havana Club Maestros De Selection; Captain Morgen Black Label; Zacapa 23 y.o. Uz svaki naručeni rum na poklon 3 vrste tamne čokolade s različitim postotkom kakaovca.

Hotel Mozart

Slastice od čokolade; Čokoladni Mozart kruh; Topli i hladni napitci s čokoladom oplemenjenim alkoholnim napitcima i likerima.

Wellness bar (Thallasso Wellness Centar)

Muffin od čokolade sa sušenim voćem; Zoben i keksi s komadićima tamne čokolade i suhim voćem; Choco loko Shake; Choco Tropic Smoothie.

Kavana Wagner

Milenij choco praline i čokoladne delicije, jedinstveni sladoledi od čokolade.

Kavana Continental

Milenij choco - kolač od kave i čokolade; Sacher torta; Torta čokoladna fantazija; čokoladni mignon; Mousse u čokoladnoj čaši (kombinacija bijele, tamne i mliječne čokolade); Krema od čokolade u čaši; Smootie od čokolade i banane.

Slastičarna Kaokakao

Posebna ponuda kolača od čokolade; 'Kaokakao' (creme brulee od mliječne čokolade, mousse od tamne 64%); 'Gianduja' (mousse gianduja s višnjama u likeru, tamni biskvit); 'Tri čokolade' (bijela, mliječna i tamna čokolada); 'Choco tart'; 'Intense' kolač s čokoladom od 70% kaka, bez brašna; 'Millefoglie kaokakao' (čokoladno lisnato tijesto + čokoladna krema); Topla čokolada i kakao.