

11. Festival čokolade

OPATIJA, 2 – 4/12/2016

Čokoladna čarolija * Choco programi
Gastro Choco * Choco Wellness & Spa

www.visitOpatija.com

TURISTIČKA ZAJEDNICA GRADA OPATIJA

Čokoladna čarolija

Prezentacija, degustacija i prodaja čokoladnih delikacija

Kristalna dvorana hotela Kvarner

Petak, 2. prosinca od 14:00 do 21:00 h

Subota, 3. prosinca od 09:00 do 21:00 h

Nedjelja, 4. prosinca od 09:00 do 19:00 h

Vilma, Rab / Atelier Ecostyle, Opatija / VR Choco Art, Pula / Medina kućica, Popovača / Slastičarna Šarlota/Favory Catering, Zagreb / Al Kaprone čokoladni likeri, Zagreb / Čokoladnica Tramontana, Portorož / Hiša trt, Vina in čokolade Kunej, Brestanica / Slastičarna Casa del padrone, Krk / Slavonska košarica, Slavonski Brod / Hedona, Križevci / Ivy's Sweet Lavander, Opatija / Cremalat, Poreč / Čokoladni svijet, Tuzla / Čokoladnica Cukrček, Ljubljana / Obrt Nashe, Pula / Polonine Sladke Skrivnosti, Celje / OPG Sedlar, Novoselec / Krezubi krokodil, Zagreb / Iridis Sweets, Šentjur / Moja čokolada, Ljubljana

Čokoladni Advent u Parku Sv. Jakov

Glazbeni programi, hologrami, programi za djecu

Umjetnički paviljon Juraj Šporer i Park Sv. Jakov

Petak, 2. prosinca od 12:00 do 21:00 h

Subota, 3. prosinca od 11:00 do 21:00 h

Nedjelja, 4. prosinca od 11:00 do 21:00 h

Choco izlog Milenij Choco svijeta

Izrada "božićne slagalice" i velikog božićnog drvca od čokolade

Milenij Choco svijet (Hotel Continental)

Petak, 2. prosinca od 10:00 do 18:00 h

Subota, 3. prosinca od 10:00 do 18:00 h

Nedjelja, 4. prosinca od 10:00 do 18:00 h

Slatki Mrkat

Prodaja čokoladnih delikacija i slastica

Opatijska tržnica

Petak, 2. prosinca od 10:00 do 18:00 h

Subota, 3. prosinca od 10:00 do 20:00 h

Nedjelja, 4. prosinca od 10:30 do 17:00 h

Choco Ledena čarolija

Ljetna pozornica

Petak, 2. prosinca od 10:00 do 22:00 h

Subota, 3. prosinca od 10:00 do 22:00 h

Nedjelja, 4. prosinca od 10:00 do 22:00 h



Choco programi

PETAK, 2. PROSINCA 2016.

Čokoladna gramofonska ploča i sirove
čokoladne slastice by Mihaela Devescovi

10:00 - 21:00 h, suvenirnica Manufaktura

Otvorenje izložbe "Povijest čokolade"

11:00 h, opatijska tržnica

Choco After Job: Dellboys

16:30 - 19:00 h, ispred Umjetničkog paviljona Juraj Šporer

Croatian Choco Concept -
Molekularne čokolade

Molekule koje su promijenile svijet

17:00 - 19:00 h, Vila Angiolina

Prezentacija i degustacija - Marina Prijatelj & dr. Ljiljana Fruk

Gost: mr. sc. Irena Vukmanov-Šimokov, Udruga "Fair Trade" (Bale)

Predavanje koncepta FairTrade u proizvodnji čokolade

Cacao Barry - Higis d.o.o.

Otvorenje Grada Djeda Mraza

Animacija i dječja predstava Aladdin

17:30 h, Hotel 4 opatijska cvijeta

Glazbeni nastup: L'Abeille

18:00 - 22:30 h, Hotel Continental

Glazbeni nastup: Klapa Nevera

19:00 h, Ljetna pozornica

SUBOTA, 3. PROSINCA 2016.

Humanitarna prodaja slastica
opatijskih slastičara

09:00 - 15:00 h, ispred opatijske tržnice

11:00 h glazbeni nastup: dječji zbor "Tratinčice", solisti edukativnog centra

Glazbeni vrtuljak, solisti Studija Maraton Rijeka

Prihod namijenjen potrebitima

Choco radionica za djecu "Choco glagoljica"

10:00 h, Umjetnički paviljon Juraj Šporer

Škola izrade slastica za male sladokusce

Croatian Choco Concept - Atelier Ecostye

Čokoladna gramofonska ploča i sirove
čokoladne slastice by Mihaela Devescovi

10:00 - 21:00 h, suvenirnica Manufaktura

Umjetnost u čokoladi

10:00 - 13:00 h / 15:00 - 19:00 h, Kristalna dvorana hotela Kvarner

Demonstrator: Admir Karalić

Bellcolade čokolada - Puratos Koning d.o.o.

Choco Tattoo

10:00 - 14:00 h/15:00 - 19:00 h, Kristalna dvorana hotela Kvarner
Oslikavanje lica djeci bojama za lice

Izrada čokoladne skulpture

10:00 - 16:00 h, Milenij Choco svijet (Hotel Continental)
Choco kipar: Antonio Licitra

Prezentacija izrade dekoracije torte

"Opatijska kamelija"

10:00 - 18:00 h, Milenij Choco svijet (Hotel Continental)

Choco koncert: Katarina Jurić Trio

10:00 - 13:00 h, terasa hotela Kvarner

Slikarsko glazbeni performans: Ružić Trio

11:00 - 14:00 h, Hotel Continental

Božićni filmovi za najmlađe:

Chilly Christmas

15:00 h Umjetnički paviljon Juraj Šporer

Choco koncert: Dino Antonić & 4 Shades

16:00 - 19:00 h, terasa hotela Kvarner

Edukativna radionica i promocija knjige

"Slatke strasti" autorice Mihaele Devescovi

16:00 - 18:00 h, suvenirnica Manufaktura
Ulaz slobodan, informacije na 091.289.2929.

Opatijski paradoks - čokolada i vino

17:00 - 22:00 h, Vila Angiolina
Vinari: Bofan, Clai, Radović, Raak, Gentile Winery, Mas-vin
Maslinova ulja: Negri, Oliveri. Praline: Vilma Rab.

Glazbeni nastup:

Zbor Rijeka - Sempre Allegro

17:00 h, Park Sv. Jakov

Neobična ledena čarolija, predstava na ledu

17:00 h, Ljetna pozornica
Klizački klub Medo, Zagreb

Glazbeni nastup: Klapa Mirakul

18:00 h, Park Sv. Jakov

Glazbeni nastup: Dalawa Stories

18:00 - 22:30 h, Hotel Continental

Koncert Festivala Kvarner

"Pure Chocolate"

20:30 h, Royal Hall (Hotel Royal)
Svaki od glazbenih stavaka u izvedbi čelistice i pjevačice Mele Marie Spaemann pratit će probrane čokoladne delicije stvarajući jedinstveni doživljaj najviše razine! Prodaja ulaznica www.festivalkvarner.com, tel. 051.210.512 i putem sustava Eventima (Tisak Media Opatija).

NEDJELJA, 4. PROSINCA 2016.

Edukativna Choco radionica: Pop Cakes

10:00 h, opatijska tržnica (prvi kat)

Broj mjesta ograničen, informacije na 095.919.5371. Radionica je prikladna za djecu (7+) i odrasle. Mentor: Nevena Buljan.

Choco koncert: Dino Antić & 4 Shades

10:00 - 13:00 h, terasa hotela Kvarner

Umjetnost u čokoladi

10:00 - 13:00 h/15:00 - 19:00 h, Kristalna dvorana hotela Kvarner

Demonstrator: Admir Karalić.

Bellcolade čokolada - Puratos Konding d.o.o.

Choco Tattoo

10:00 - 14:00 h/15:00 - 19:00 h, Kristalna dvorana hotela Kvarner

Oslikavanje lica djeci bojama za lice

Čokoladna gramofonska ploča i sirove

čokoladne slastice by Mihaela Devescovi

10:00 - 18:00 h, suvenirnica Manufaktura

Choco radionica za djecu

"Molekularne čokolade"

10:00 h, Umjetnički paviljon Juraj Šporer

Škola izrade za male sladokusce (7) i edukacija tete Irene (Udruga Fair trade, Bale) o primjeni fair trade koncepta u proizvodnji čokolade. Croatian Choco Concept - Atelier Ecostyle.

Izrada čokoladne skulpture

10:00 - 16:00 h, Milenij Choco svijet (Hotel Continental)

Choco kipar: Antonio Licitra

Glazbeni nastup:

Andrej & Neno, mandolina i gitara

10:00 - 13:00 h, terasa Hotela Continental

Čokolada i vino - hrana i piće bogova

12:00 - 18:00 h, Vila Angiolina

Žlatina Toljanić i čokolada u turizmu i hrvatskoj kulturnoj baštini

Vinotel Gospoja, Vrbnik i Croatian Choco Concept Atelier

Ecstyle jdo, Opatija. Sponzor: Valrhona čokolada - Selecta

Adria: prezentacija proizvoda Valrhona i Sosa.

Glazbeni nastup: Exotic Pop Orchestra

12:00 - 15:00 h, Hotel Milenij

Ulicama grada: Trio Asi

14:00 - 18:00 h, tržnica - Park Sv. Jakov

Božićni filmovi za najmlađe:

K-9 Adventures: A Christmas Tale

15:00 h, Umjetnički paviljon Juraj Šporer

Glazbeni nastup: Love Runners Bend

16:00 h, Park Sv. Jakov

DJ večer: Ivo Heder

19:00 h, Ljetna pozornica



Gastro Choco

Restoran Bevanda

Ponuda čokoladnih delicija: karamel od bijele čokolade i Baileys / tart od čokolade, naranče i maslinovog ulja / mliječna čokolada, kava i whisky / čokoladna košarica s tartufima / košarice punjene pjenicom od čokolade i karameliziranim lješnjacima.

Hotel Continental - Antica Osteria da Ugo

Choco Menu

Roastbeef punjen kremom od svježeg sira, preleven spicy umakom od čokolade, na posteljici od rige / svinjski ombolo u umaku od šljiva i tamne čokolade, čokoladni brownie preleven bijelom čokoladom i prženim lješnjacima i pistacijom.

Posebna ponuda pizza.

Pizza Milenij choco krema s M&M bombonima.

Hotel Continental - Juicy & Champagne Bar

Posebna ponuda čokoladnih koktela: Hennessy Choco, Choco Ice, Baileys Choco, Choco kids bezalkoholni kokteli.

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 / Smoothie od čokolade i banane.

Kavana Wagner

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

Hotel Milenij - A la carte restaurant Argonauti

Choco Menu Mozzarella s listićima tamne čokolade i suhim orahom, pačja prsa s umakom od kesten pirea i mliječne čokolade, sotirano povrće i hrustavci od riže, čokoladna fantazija (stožac od čokolade punjen pjenicom od čokolade i preljevom od višnje + kvadratni prsten od čokolade s bojom zlata)

Grand Hotel Adriatic

Čokoladna torta Carmen Sylva, smokvenjaci s tamnom čokoladom i anisom, kolač "Adriatic" s 4 vrste čokolade i 24kt zlatom, topla čokolada s cimetom i tartufima, crostata s ledenom čokoladom, mentom i đumbirom

Kavana Palme (Hotel Bristol) by OHM Group

Jedinstvena ponuda: nargila s okusom čokolade. čokoladni mignon s lavandom, čokoladni mignon s ružmarinom, čokoladni mignon s bundevom, čokoladni mousse s kavom, čokoladna fantazija s mascarpone sirom, čokoladni mignon, mignon od pistacija, Bristol torta, Sacher torta, bijela limun torta, čokoladna torta s orasima, čokoladna torta s karamelom, kava s čokoladnim specijalitetima.

Hotel Bristol by OHM Group

Choco Menu Domino pureća pašteta (kombinacija crne i bijele čokolade), domaći ravioli s bučom i orasima na maslacu od mente posuti listićima tamne čokolade, juneća pisanica s koricom od bijele pikantne čokolade i domaćim njokima od tamne čokolade, mignon od pistacija.

Restoran OPazija (Hotel Astoria) by OHM Group

Choco Menu Salata od infuziranih vrganja s kapljicama bijele čokolade i badema, ravioli pečeni na maslacu s kockicama sotirane puretine i ribane čokolade, ramstek tagliata s čipsom od batata i umakom od tamne čokolade i papra, čokoladni chilli mousse sa coulisom od manga.

Restoran Roko

Choco Menu Juha od tartufa i čokolade, kapesante s bijelom čokoladom i kaduljom, pačja prsa s pireom od buče i tamnom čokoladom, rižoto ili domaća tjestenina s cvjetačom i tamnom čokoladom. Posebna ponuda raznih domaćih deserata na bazi čokolade.

Hotel Mozart

Posebna ponuda čokoladnih delicija: kokteli na bazi čokolade, kupovi od čokolade, čokoladni fondue, čokoladni kruh, torte od čokolade, mousse od čokolade, torta od čokolade s palentom, razni čokoladni kolači.

Restoran Yacht Club Opatija

Čokoladni tris: čokoladni mousse, čokoladna torta s višnjama i čokoladni kolač s maslinovim uljem.

Wellness bar (Thalasso Wellness Centar)

Muffin od čokolade sa sušenim voćem, zobeni keksi s komadićima tamne čokolade i suhim voćem, Choco loko Shake, Choco Tropic Smoothie

Slastičarna Kaokakao, Volosko

Posebna ponuda čokoladnih delicija: millefoglie od čokolade, kolač "Origine" od 74% vijetnamske fair trade čokolade, topla čokolada s rumom vlastite recepture, kolač iznenađenja.

Wine bar Stephanie

Četiri vrste palačinki s čokoladom punjene s četiri vrste svježeg i sušenog voća. Čokolada iz čokolatijere aromatizirana s četiri vrste okusa po vlastitom izboru (lješnjak, karamela, amarena ili šumsko voće) kao i aromatizirana kava s četiri vrste arome - sve iz programa Fabbri. Razni deserti na bazi čokolade. Posebna ponuda: mesno jelo na bazi čokolade (mesni medaljoni s povrćem iz woka i umakom od čokolade). Cijena 60,00 kn

Restoran Lungomare

Čokoladna torta "Lungomare", čokoladni kolači (80% kakao)

Restoran In bocca al lupo

Choco Menu 1 Cocktail od čokolade s rezancima od buče i tofua (ribana čokolada, umeboshi umak, sezam, sezamovo ulje, sojino vrhnje) / Čokoladni rižoto s divljom ružom (seitan, začinsko bilje) / Čokoladna tagliata od bifteka na čokoladnoj palenti (krema od brokule, badema, ribana čokolada) / cijena = 215,00 kn

Choco Menu 2 Medena pačja prsa s umakom od čokolade i chilija (souffle od karfiola i čokolade, pečena punjena jabuka sa brusnicom i čokoladom) / Mousse od tamne čokolade s okusom kave na kremi od bijele čokolade s okusom tartufa / cijena = 215,00 kn

Cafe bar - Restoran La piccola cucina

Čokoladni mouse od bijele i crne čokolade, čokoladna torta "Simfonija", čokoladni kolači (80% kakao).

Restoran Ružmarin

Posebna ponuda čokoladnih deserata: tradicionalna svježina (čokoladni kolač s mentom i ružmarinom - gluten free) i začarana krema (krema od bundeve s čokoladom i krokantom od badema - gluten free)

Restoran Kamelija

Posebna ponuda čokoladnih delikacija: čokoladna torta, palačinke od čokolade, čokoladni marun, lava tortica i tople čokolade raznih vrsta.

Restoran Vongola

Posebna ponuda čokoladnih slastica i napitaka: čoko kocke, čoko mousse, vruće čokolade s raznim okusima.

Gostiona Istranka

Crna čokoladna torta od biskvita bez brašna s čokoladnim moussem, čokoladni souffle sa sladoledom od vanilije i šlagom.

Chocobar Kraš Opatija

Promotivna prodaja najfinijih čokoladnih slastica i koktela.

Caffe bar Leonardo

Posebna ponuda toplih čokolada raznih okusa. Uz kavu na poklon domaća čokoladna pralina.

Caffe bar Galija

Promotivna ponuda napitaka od čokolade.

Old School Pub

Uz svaku naručenu kavu na poklon čokolada.

Caffe bar Eugenian

Posebna ponuda tople čokolade visoke kvalitete s velikim udjelom kakaa i bez dodanog šećera: premium i extra tamne čokolade te čokolade s okusom, čokolada maraschino i čokolada s likerom od gorke naranče te posebna čokolada "Eugenian" napravljena prema tradicionalnom receptu iz Južne Amerike.

Suvenirnica Manufaktura

Promocija i prodaja sirovih čokoladnih torti, namaza i kuglica by Mihaela Devescovi / promocija i prodaja Nadalina čokolada, namaza i pralina, degustacija i prodaja vruće tamne i bijele čokolade.

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 = 245,00 kn

Kakao maslac za tijelo - tretman u kojem koža upije 80% maslaca te postaje elastična, tonificirana i glatka, 75 min, cijena = 245,00 kn

Svaki klijent dobiva na dar zdravu čokoladnu poslasticu!

Hotel Bristol by OHM Group

Jaffa masaža - čokoladni tretman kakao maslacem i eteričnim uljem naranče, posebno potiče dobro raspoloženje, 50 min, cijena = 199,00 kn

Remisens Premium Hotel Ambassador, Five Elements Wellness

Poseban tretman lica na bazi čokolade - masaža od cocoa butter (kakao maslac, shea maslac i ekstrakt naranče) i maska od prave 80%-tne čokolade, 45 min, cijena = 300,00 kn

Čokoladni tretman tijela - piling tijela (kokosovo mlijeko, ulje makadamije, ljuska sjemenke marelice, kalcij i magnezij) i kraljevska masaža posebnim uljem (tamna čokolada, ulje pšeničnih klica, sojino ulje, ulje avokada, ulje sjemenke grožđa, vitamin E, kalcij i magnezij), 75 min, cijena = 500,00 kn

Hotel Milenij, Royal Spa Wellness

Čokoladna masaža i piling uz čašu pjenušca, praline Milenij Choco i korištenje Relax Zone, 75 min, cijena = 380,00 kn

Grand Hotel 4 opatijska cvijeta, Spa Oasis wellness

Čokoladna masaža uz čašu pjenušca, praline Milenij Choco i korištenje Jacuzzija - 75 min, cijena = 340,00 kn

Hotel Mozart

Čokoladna masaža - 75 min, cijena = 400,00 kn

Grand Hotel Adriatic

Milk & Honey Ritual za parove - šećerni peeling tijela, maska od kokosovog mlijeka i ekstrakta matične mliječi, kokosova jacuzzi kupka za par, masaža karite maslacem za par - 80 min



Info i rezervacije:

Turistička zajednica grada Opatija +385.51.271.310 / info@visitOpatija.com
 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@milenijhoteli.hr

Grand Hotel Adriatic +385.51.719.000 / info@hotel-adriatic.hr

Hotel Bristol by OHM Group +385.51.706.300 / info@hotel-bristol.hr

Hotel Astoria by OHM Group + 385.51.706.350 / info@hotel-astoria.hr

Cafe Palme, Hotel Bristol by OHM Group +385.51.706.318 / info@hotel-bristol.hr

Restaurant OPazija by OHM Group +385.51.706.350 / reservation@opazija.com

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, Caffe bar Leonardo, Restoran Lungomare, Restoran La Piccola Cucina
 +385.51.710.500 / +385.91.526.83.74 / info@hotel-savoy.hr

Thalasso Wellness Centar Opatija +385.51.202.855 / recepција-wellness@tto.hr

Restoran Bevanda +385.51.493.888 / bevanda@bevanda.hr

Restoran Roko +385.51.711.500 / stipe@dunatov.hr

Gostionica Istranka +385.51.271.835 / comeprima@inet.hr

Restoran Ružmarin +385.51.712.673 / info@restaurant-ruzmarin.com

Restoran In bocca al lupo +385.51.526.138 / inboccaallupo-restaurant.com

Suvenirnica Manufaktura +385.51.210.500 / manufaktura.lineaverde@gmail.com

Organizator zadržava pravo izmjene programa.

