

Gastro Choco

Restoran Bevanda

Ponuda čokoladnih delicija: Čokoladna opsesija - mousse od čokolade sa zelem od naranče; Čokoladna bombica - mousse od tamne čokolade s daquoise biskvitom od lješnjaka.

Hotel Continental

Antica Osteria da Ugo

Choco menu

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

Hotel Continental

Juicy & champagne bar

Posebna ponuda čokoladnih koktela.

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, topla čokolada s cimetom i tartufima, crostata s ledenom čokoladom, mentom i đumbirom.

Restoran Roko

Choco menu

Hladni pijat Roko - Čokoladni tar, smokve, brusnice, paški sir, bresaola. Čokoladni njoki s orasima i mentom u umaku od belgijske čokolade. Pileći file u vinškom umaku sa smokvama i brusnicama pelivan čokoladom. Čokoladna čarolija sa šumskim voćem.

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, kolač s čokoladom i višnjama i torta Yacht club.

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 72% Valhrona čokolade iz Venezuele, topla čokolada s rumom vlastite recepture, kolač iznenađenja.

Restoran Lungomare

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

Restoran In bocca al lupo

Uz svako jelo na poklon čokoladni desert.

Caffe 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: Čokoladna šuma (biskvit sa orašastim plodovima, kremom od tamne čokolade i preljevom od šumskog voća – gluten free), Čarobni mousse (mousse od bijele čokolade sa bosiljkom i malinama – gluten free).

Restoran Kamelija

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

Restoran Vongola

Choco Alexander cocktail; topla čokolada s prošekom; juneći carpaccio "mon cheri"; tamne palačinke; sorbeto od čokolade i liqueur-a od kruške.

Gostiona Istranka

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

Chocobar Kraš – umjetnost izrade

čokolade od 1911. godine!

Pošaljite najsladju poruku pisanu rukom na vrhunskoj čokoladi, kreirajte svoj desert na čokoladnoj fontani, birajte najfinije rukom rađene čokoladne deserte.

Caffe bar Leonardo

Posebna ponuda toplih čokolada raznih okusa. Uz kavu na poklon domaće čokoladne praline.

Caffe bar Galija

Promotivna ponuda napitaka od čokolade.

Caffe bar Eugenio

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 "Eugenio" 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 = 280,00 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 Milenij

Royal Spa Wellness

Čokoladna masaža i piling uz čašu pjenušca, praline Milenij Choco i korištenje relax zone, 75 min cijena = 400,00 kn

Grand Hotel 4 opatijska cvijeta

Spa Oasis Wellness

Čokoladna masaža uz čašu pjenušca, praline Milenij Choco i korištenje jacuzzija - 75 min, cijena = 400,00 kn

Remisens Premium Hotel Ambassador

Five Elements Wellness

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 Savoy

Wellness centar

Čokoladni dan - piling od vanilije, maska od bijele čokolade i relax masaža s bijelom čokoladom u trajanju od 75 min, cijena = 350,00 kn
Čokoladna noć - topla masaža tijela/lica tamnom čokoladom 60 min, cijena = 390,00 kn

Organizator zadržava pravo izmjene programa.

Info i rezervacije

Turistička zajednica grada Opatija
+385.51.271.310 / tic@visitOpatija.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

Remisens Premium Hotel Ambassador
+385.51.743.880 / +385.51.743.333 / +385.51.710.444
reservations@remisens.com

Slastičarna Kaokakao
+385.701.217 / info@kaokakao.hr

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 / recepcija-wellness@tto.hr

Restoran Bevanda
+385.51.493.888 / bevanda@bevanda.hr

Restoran Roko
+385.51.711.500 / restaurantroko.opatija@gmail.com

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



12.
**Festival
čokolade**

www.visitOpatija.com

OPATIJA, 01 – 03/12/2017

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

Čokoladna čarolija

Prezentacija, degustacija i prodaja čokoladnih delicija

Kristalna dvorana hotela Kvarner

Petak, 1. prosinca od 14:00 do 21:00 h

Subota, 2. prosinca od 09:00 do 21:00 h

Nedjelja, 3. prosinca od 09:00 do 19:00 h

Vilma, Rab / Croatian Choco Concept, Opatija / VR Choco Art, Pula / Medina kućica, Popovača / Slastičarna Šarlota, Zagreb / Obrt Ma Cherie, Sesvete / Čokoladnica Tramontana, Portorož / 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 / Iridis Sweets, Šentjur / Slastičarna Cacao, Rijeka / Chocome, Mursko Središće / Slastičarna Zvončarnica, Viškovo / Ichoco, Gorizia / Ebbas cuisine, Rijeka / True Mex, Zagreb / Mini Party, Pula

Čokoladni Advent u Parku sv. Jakov

Visualia Christmas Park, glazbeni programi,

choco programi i predstave za djecu

Umjetnički paviljon Juraj Šporer i Park Sv. Jakov

Petak, 1. prosinca od 12:00 do 22:00 h

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

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

Choco Land

Najljepši choco izlog u Opatiji

Milenij Choco svijet (Hotel Continental)

Petak, 1. prosinca od 10:00 do 18:00 h

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

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

Slatki Mrkat

Prodaja čokoladnih delicija i slastica (02. – 10.12.)

Opatijska tržnica

Subota, 2. prosinca 10:00 – 20:00 h

Nedjelja, 3. prosinca 10:30 – 17:00 h

Čokoladna Ledena čarolija – klizalište

Ljetna pozornica

Petak, 1. prosinca od 13:00 do 22:00 h

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

Nedjelja, 3. prosinca od 10:00 do 21:00 h



Choco programi

PETAK, 1. PROSINCA 2017.

Čokoladna gramofonska ploča, degustacija i promocija Nadalina čokolada i sirovih čokoladnih slastica by Mihaela Devescovi

09:00 – 21:00 h, suvenirnica Manufaktura

Izrada čokoladne skulpture Orašara

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

Choco kipar: Antonio Licitra

Choco Crash

Razbijanje i degustacija velike table čokolade

12:00 h i 17:00 h, Milenij Choco svijet (Hotel Continental)

Croatian Choco Concept:

Izrada torte Lungomare

Dizajn: Marina Prijatelj; izrada opatijskih znamenitosti od čokoladnih blokova: akad. kiparica Georgette Yvette Ponté; izrada čokoladnog plakata: Klara Rabenseifner Miljević

14:00 – 17:00 h, Kristalna dvorana hotela Kvarner

Predstava za djecu: "Orašar"

17:00 h, Umjetnički paviljona Juraj Šporer

Samarcanda

Choco glazbeni nastup: Nina Kraljić

17:30 – 19:30 h, terasa hotela Kvarner

Visualia Christmas Park

Izložba svjetlosnih instalacija

18:00 – 22:00 h, ispred Umjetničkog paviljona Juraj Šporer

Glazbeni nastup: Barcode

18:00 – 22:30 h, Restoran Antica Osteria da Ugo (Hotel Continental)

Glazbeni nastup: Padre

19:00 – 22:00 h, ispred Umjetničkog paviljona Juraj Šporer

SUBOTA, 2. PROSINCA 2017.

Čokoladna gramofonska ploča, degustacija i promocija Nadalina čokolada i sirovih čokoladnih slastica by Mihaela Devescovi

09:00 – 21:00 h, suvenirnica Manufaktura

Choco radionica za djecu "Orašar i vojska slatkiša"

10:00 h, Umjetnički paviljon Juraj Šporer

Škola izrade medenjaka za male sladokusce

Slastičarna "Zvončarnica", Viškovo



Umjetnost u čokoladi

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

Demonstrator: Admir Karalić i

Nino Žganec u suradnji s Dubravkom Vitlovom

Sponzor: Bellcolade čokolada - Puratos Konding d.o.o.

Izrada čokoladne skulpture Orašara

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)

Croatian Choco Concept:

Izrada torte Lungomare

Dizajn: Marina Prijatelj; izrada opatijskih znamenitosti od čokoladnih blokova: akad. kiparica Georgette Yvette Ponté; izrada čokoladnog plakata: Klara Rabenseifner Miljević

11:00 – 17:00 h, Kristalna dvorana hotela Kvarner

Izložba: Slatki recepti našega kraja

11:00 h, Tržnica

Choco glazbeni nastup:

Dino Antonić & 4 Shades

11:00 – 14:00 h, terasa hotela Kvarner

Slikarsko glazbeni performans:

Ružić Trio

11:00 – 14:00 h, terasa hotela Continental

Choco radionica za djecu "Pop cakes"

12:00 h, Umjetnički paviljon Juraj Šporer

Škola izrade slastica za male sladokusce

Polonine Sladke skrivnosti, Celje, Slovenija

Choco Crash

Razbijanje i degustacija velike table čokolade

12:00 h, 15:00 h, 17:00 h, Milenij Choco svijet (Hotel Continental)

Glazbeni nastup: Mediteranneo

12:00-15:00 h, terasa hotela Milenij

Choco glazbeni nastup:

Katarina Jurić Trio

15:00 – 18:00 h, terasa hotela Kvarner

Predstava za djecu "In the Wonderland"

16:00 h, Umjetnički paviljon Juraj Šporer

Samarcanda

Glazbeni nastup:

Zbor Rijeka – Sempre Allegro

17:00-18:00 h, ispred Umjetničkog paviljona Juraj Šporer

Visualia Christmas Park

Izložba svjetlosnih instalacija

18:00 – 22:00 h, ispred Umjetničkog paviljona Juraj Šporer

Glazbeni nastup: Coffee Shop Acoustic

18:00-22:30 h, Restoran Antica Osteria da Ugo

Paljenje prve adventske svijeće

19:00 h, fontana Slatina

Choco glazbeni nastup:

Dino Antonić & 4 Shades

19:00-22:00 h, ispred Umjetničkog paviljona Juraj Šporer

NEDJELJA, 3. PROSINCA 2017.

Čokoladna gramofonska ploča, degustacija i promocija Nadalina čokolada i sirovih čokoladnih slastica by Mihaela Devescovi

09:00 – 21:00 h, suvenirnica Manufaktura

Choco radionica za djecu "Pop cakes"

10:00 h, Umjetnički paviljon Juraj Šporer

Škola izrade slastica za male sladokusce

Polonine Sladke skrivnosti, Celje, Slovenija

Choco glazbeni nastup:

Katarina Jurić Trio

10:00 – 14:00 h, terasa hotela Kvarner

Izrada čokoladne skulpture Orašara

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

Choco kipar: Antonio Licitra

Umjetnost u čokoladi

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

Kvarner Demonstrator: Admir Karalić i Nino Žganec u

suradnji s Dubravkom Vitlovom

Sponzor: Bellcolade čokolada - Puratos Konding d.o.o.

Glazbeni nastup: Andrej i Neno

11:00 - 15:00 h, terasa hotela Continental

Choco radionica za djecu

"Orašar i vojska slatkiša"

12:00 h, Umjetnički paviljon Juraj Šporer

Škola izrade medenjaka za male sladokusce

Slastičarna "Zvončarnica", Viškovo

Croatian Choco Concept:

Svečano rezanje torte Lungomare

Dizajn: Marina Prijatelj; izrada opatijskih znamenitosti od čokoladnih blokova: akad. kiparica Georgette Yvette Ponté; izrada čokoladnog plakata: Klara Rabenseifner Miljević

12:00 h, Kristalna dvorana hotela Kvarner

Glazbeni nastup: Trio Decoro

12:00 - 15:00 h, terasa hotela Milenij

Choco Crash

Razbijanje i degustacija velike table čokolade

12:00 h, 15:00 h, 17:00 h, Milenij Choco svijet (Hotel Continental)

Choco glazbeni nastup:

Melanija Purić Trio

15:00 – 18:00 h, terasa hotela Kvarnera

Predstava za djecu

"Palačinka mog života"

16:00 h, Umjetnički paviljon Juraj Šporer

Gradsko kazalište lutaka Rijeka

Glazbeni nastup: Klapa Mirakul

17:00-20:00 h, ispred Umjetničkog paviljona Juraj Šporer

