

*Lizma u  
Opatiji*



# DANI ČOKO LADE

Opatija, 7. - 9. prosinca 2012.

Choco programi  
Gastro Choco  
Wellness & Spa Choco

[www.opatija-tourism.hr](http://www.opatija-tourism.hr)



## Ljetna pozornica, Opatija

Petak, 07. prosinca 14:00 - 22:00 h

Subota, 08. prosinca 10:00 - 22:00 h

Nedjelja, 09. prosinca 10:00 - 20:00 h

## Prezentacija, degustacija i prodaja čokoladnih delacija

Vilma-Rab, Milenij Choco-Opatija, Atelier Ecostyle-Opatija, Lucifer Chocolate-Slovenija, Claire's chocolaterie-Zagreb, Čokolade Nautilus-Zaprešić, Medina kućica-Popovača, Čokoladnica Cukrček-Slovenija, The Cookie Factory-Zagreb, Favory catering-Opatija, Slastičarna Šarlota-Zagreb, Zvečvo-Požega, Deliiicije-Zagreb



# Choco programi

PETAK, 07. PROSINCA 2012.

## Čokoladni Show - Vilma, Rab

18:00 h, Ljetna pozornica

SUBOTA, 08. PROSINCA 2012.

## Slastičarske radionice

11:00 - 18:00 h, Umjetnički paviljon "Juraj Šporer"

Ugostiteljska škola Opatija, Grand hotel Adriatic i tvrtka Fabbri (Italija): Izrada pralina i čokoladnih delacija; izrada i izložba čokoladnih jaslca. Izložba jaslca otvorena od 27. prosinca 2012., svaki dan od 10:00 - 18:00 h osim ponedjeljka

## Slatko pisanje

10:30 - 12:00 h, Villa Angiolina

Radionica kreativnog pisanja za djecu (10+)

Voditeljica radionice Katarina Mažuran Jurešić

## Svečano rezanje torte "Lungomare" i nastup ženske klape Volosko

12:00 h, Terasa Hotela Kvarner

## Kako je nastala čokolada, I. dio

13:00 - 14:30 h, Villa Angiolina

Kreativna radionica (4+)

Voditelj radionice književnik Mladen Kušec

## "Opatijski paradoks" - čokolada i vino

16:00 - 20:00 h, Villa Angiolina

Vinari: Boškinac - Grand Cuvée, Cabernet Merlot; Piquentum - Malvazija, Refoš; Roxanich - Cabernet Sauvignon, Teran; Stina vina - Pošip, Plavac; Šćurek - desertna vina / Proizvođač čokolade: Vilma, Rab - čokoladni mignoni

17:00 i 19:00 h, Villa Angiolina

Sljubljivanje vina i čokolade - sommelier Branko Muždeka

## After Wine & Choco Party

u društvu proizvođača vina i čokolade

od 20:00 h, Caffe bar Monokini

Vrhunska vina: Boškinac, Piquentum, Roxanich, Stina vina, Šćurek. Čokoladna fontana, vrhunski čokoladni fondue s voćem: Vilma, Rab

## Fotografiranje u "Snježnoj kugli"

Terasa Hotela Milenij

## Škola spravljanja slastica

9:30 - 12:00 h, Restoran Le Mandrač, Volosko

Izrada pralina, mini čokoladne torte, bijele čokoladne pjenice, dekoracija od čokolade

## Oslikavanje lica djeci i čokoladni disco

10:00 - 11:00 h i 17:00 - 18:00 h, Kavana Imperial

## Ivica i Marica

11:00 h i 18:00 h, Kavana Imperial

Predstava za djecu (za predškolski i školski uzrast) Gradsko kazalište lutaka Rijeka

## Cigo Man Band i Duo Shik-Shock

11:00 - 13:00 h i 15:00 - 17:00 h, Kavana Grand i Kavana Wagner

## Slastičarske radionice

11:00 - 18:00 h, Umjetnički paviljon "Juraj Šporer"  
Ugostiteljska škola Opatija, Grand hotel Adriatic i tvrtka Fabbri (Italija): Izrada pralina i čokoladnih delicija, izložba čokoladnih jaslica; humanitarna prodaja mousseva od čokolade i semifreda "Malo i slatko za Vas, ali i za nas" - prihod namijenjen odjelu Onkologije Dječje bolnice Kantrida; cijena = 5 kn

## Kako je nastala čokolada, II. dio

10:30 - 12:00 h, Villa Angiolina  
Kreativna radionica za djecu (4+)  
Voditelj radionice književnik Mladen Kušec

## Fotografiranje u "Snježnoj kugli"

Terasa Hotela Milenij

## Oslikavanje lica djeci i čokoladni disco

10:00 - 11:00 h i 17:00 - 18,00 h, Kavana Imperial

## Čokoladna školica za male sladokusce

11:00 h, Restoran Le Mandrač, Volosko

## Kružić-loptica

11:00 h, Hotel Bristol  
Čokoladna radionica za djecu  
Izrada i dekoriranje čokoladnih lizaljki, mini disco

## Ivica i Marica

11:00 h i 18:00 h, Kavana Imperial  
Predstava za djecu (za predškolski i školski uzrast)  
Gradsko kazalište lutaka Rijeka

## Cigo Man Band i Duo Shik-Shock

11:00 - 13:00 h i 15:00 - 17:00 h, Kavana Grand  
i Kavana Wagner



## Gastro Choco

### Le Mandrač, Volosko

Crna i bijela čokolada u toplo-hladnoj kombinaciji; bijeli čokoladni mousse; crni fudge - pečena crna čokolada u kombinaciji sa sladoledom od krušaka i ružmarina s toplom kremom od bijele čokolade i limete; gâteau - torta od crne čokolade; salata od čokolade začinjena ekstradjevičanskim maslinovim ulje i pistacijama; čaša crnog vina s tamnom čokoladom i cimetom.

### Kavana Grand i Wagner

Milenij hoteli  
Milenij choco praline i čokoladne delicije (CD, iPhone od čokolade); ulična prodaja, animatori za djecu.

### Grand hotel Adriatic

Čokoladni kruh; kolač Adriatic od bijele čokolade i lješnjaka; torta od čokolade i naranče; mousse od čokolade i đumbira; praline s čokoladom i crvenim paprom; parfe krema od bijele čokolade i anisa; royal krema od gorke čokolade i višnje.

### Hotel Bristol

Carstvo slasnih čokoladnih palačinki; slatka zadovoljstva - Fragoleta, Jaffa, Amalfia, Krispy; slatke i šarene, ručno rađene čokoladne lizaljke.

### Kavana Imperial

Proizvodnja pralina uživo, izložba i prodaja; čokoladna fontana; moussevi i kreme od čokolade s posebnom ponudom desertnih vina.

### Hotel Mozart

Čokoladna Mozart kuglica, čokoladni kruh, čokoladne torte, moussevi i kreme od čokolade.

## Pizzeria Roko

Pizze i tjestenine od čokolade.

## Restoran Ružmarin

Pizze od čokolade; čokoladni tris na krokantu s ružmarinom; domaći čokoladni keksi (gratis) uz konzumaciju kave i čaja.

## Hemingway Bar

Cocktail: prvi hrvatski koktel s čokoladnim arancinima; kava i kokteli s čokoladom.

## Ristorante Casa tua

Čokoladni degustacijski menu od 4 slijeda, cijena = 99 kn po osobi; rezanje velike čokolade na dijelove - "take away" poklon/suvenir gostima.

## Gostiona Istranka

Tradicionalna domaća jela s domaćim čokoladnim desertima uz mlado vino Margar F Cres (vino nouveau).

## Caffe bar Leonardo

Čokoladni fondue sa svježim i suhim voćem, topljena zlatna čokolada, ponuda tople čokolade sa sirupima od naranče, mente, jagode i kokosa; degustacije: panna cotta sa ciocco ciliegia, gianduia Torino - mousse, nocciola e cacao mousse.



# Wellness & Spa Choco

## Grand Hotel Adriatic

Ritual za parove "Med i mlijeko": piling šećerom, maska od kokosovog mlijeka i ekstrakta matične mliječi, kupka u kokosovom mlijeku, masaža karite maslacem, 40 min, cijena = 790 kn

## Hotel Ambassador - Five Elements

Čokoladna masažna svijeća: masaža tijela - arome čokolade, manoi ili tribal, 45 min, cijena = 270 kn

## Hotel Milenij

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

## Grand hotel 4 opatijska cvijeta

Čokoladna masaža uz čašu pjenušca, praline Milenij Choco, besplatno korištenje jacuzzija, 75 min, cijena = 380 kn

## Hotel Mozart:

Čokoladna masaža sa šalicom tople čokolade, 45 min, cijena = 300 kn

## Hotel Savoy

Masaža tijela čokoladnim koktelom: piling tijela sa smeđim šećerom i karite putrom, champagne maska, losion od kokosa, 75 min, cijena = 300 kn

Masaža tijela čokoladnim koktelom: šećerni piling s vanilijom, masaža rastopljenim kakaovcem s bademovim uljem, losion od kokosa ili grožđa, 75 min, cijena = 300 kn

Za nju - topla čokoladna masaža s bademovim uljem, 60 min, cijena = 250 kn

Za njega - relax masaža s kokosovim mlijekom i ekstraktom od matične mliječi, 60 min, cijena = 250 kn  
Opuštanje u sauni uz šalicu tople čokolade ili kaka, cijena = 50 kn

## Thalasso Wellness Centar Opatija

"Chocolate Dream" za tijelo: tretman s dodatnim užitkom mirisa čokolade, posebno djelotvornim kod depresije i stresa, 75 min, cijena = 245 kn

"Chocolate Dream" za lice: tretman lica, vrata i dekoltea, umiruje iritiranu, suhu i dehidriranu kožu, 45 min, cijena = 245 kn

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

# 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**

(Villa Angiolina i Umjetnički paviljon "Juraj Šporer")

+385 51 603 636; info@hrmt.hr

## **Hotel Milenij i Grand hotel 4 opatijska cvijeta**

+385 51 278 007; info@milenijhoteli.hr

## **Grand hotel Adriatic**

+385 51 719 000; info@hotel-adriatic.hr

## **Hotel Bristol**

+385 51 706 300; info@hotel-bristol.hr

## **Hotel Ambassador**

+385 51 743 880; +385 51 743 333; +385 51 710 444;

five.elements.ambassador@liburnia.hr; reservations@liburnia.hr

## **Hotel Mozart**

+385 51 718 260; info@hotel-mozart.hr

## **Hotel Savoy, Caffè bar Leonardo**

+385 51 710 500; +385 91 926 83 74; info@hotel-savoy.hr

## **Thalasso Wellness Centar Opatija**

+385 51 202 855; wellness@tto.hr

## **Kavana Imperial**

+385 51 710 444; info@liburnia.hr

## **Gostionica Istranka**

+385 51 271 835; comeprima@inet.hr

## **Restoran Le Mandrač**

+385 51 701 357; +385 91 225 1973; tanja@lemandrac.com

## **Restoran Ružmarin**

+385 51 712 673; info@restaurant-ruzmarin.com

## **Pizzeria Roko**

+385 51 711 500; stipe@dunatov.hr

## **Ristorante Casa tua, Hemingway bar**

+385 51 712 333; opatija@hemingway.hr

## Organizatori:

Turistička zajednica grada Opatije

Festival Opatija

Hrvatski muzej turizma

## Pokrovitelj:

Grad Opatija

## Medijski pokrovitelji:

Novi List

Radio Rijeka

Kanal Ri

La voce del popolo

Liburnija.net

Organizator zadržava pravo izmjene programa.



GRAD OPATIJA

NOVI LIST

RADIO RIJEKA

kanalRi

laVoce

