

Gastro Choco

Restoran Bevanda

Ponuda čokoladnih delikija: Čokoladna sfera - mousse od tamne čokolade s višnjama, cvijetom soli i coulisom od maline

Antica Osteria da Ugo (Hotel Continental)

Choco menu
Domaći široki rezanci od čokolade u umaku od pršuta i gljiva: 75,00 kn. Pačja prsa s kroketa u umaku od čokolade: 130,00 kn. Domaći njoki od čokolade u umaku od kozica: 85,00 kn. Čokoladna pizza: 50,00 kn. Posebna ponuda utorkom i nedjeljom - 20% popusta na choco menu. Nedjelja - choco dan za cijelu obitelj - za 4 naručena jela iz choco menija, Osteria vam poklanja dva deserta (čokoladni mousse u teglici & 2 kuglice sladoleda po izboru), a za 3 naručena jela iz choco menija, Osteria vam poklanja jedan desert (čokoladni mousse ili 2 kuglice sladoleda po izboru)

Kavana Continental/Juicy & Champagne bar

Veliki izbor domaćih čokoladnih slastica, različiti okusi tople čokolade, čokoladne praline 'Milenij Choco' u više od 30 okusa, čokoladni smoothiji i shakeovi, sladoledi s okusima čokolade

Kavana Wagner

Čokoladni martini (Vodka Belvedere, Grand Marnier, Bailey's, tekuća tamna čokolada). Veliki izbor čokoladnih slastica, čokoladne praline - više od 30 različitih okusa, sladoledi s okusima čokolade

Hotel 4 opatijska cvijeta - restoran Camellia

Beefsteak u redukciji od aceta balsamica i crne čokolade s povrtnom garniturom sa žara: 145,00 kn

Camellia Lobby Bar (Grand hotel 4 opatijska cvijeta)

Veliki izbor čokoladnih slastica i tople čokolade, posebna ponuda: čokoladni martini

Hotel Milenij, A la carte restaurant Argonauti

Choco menu „Čokoladna fantazija“
Mozzarella s listićima tamne čokolade i suhim orahom; pačja prsa s umakom od kesten pirea i mliječne čokolade; sotirano povrće i hrustavci od riže; desert čokoladna fantazija. Uz choco menu probajte i čokoladni martini!

Grand Hotel Adriatic

Čokoladna torta Carmen Sylva, smokvenjaci s tamnom čokolodom i anisom, kolač „Adriatic“ s 4 vrste čokolade, topla čokolada s cimetom i tartufima, crostata s ledenom čokolodom, mentom i đumbirom

Remisens Premium Hotel Ambassador

Posebna ponuda od 13:00 do 17:00 h: kolač od čokolade + topli napitak (kava, čaj, topla čokolada). Cijena: 35,00 kn po osobi. Kušanje najfinijih tamnih čokolada uz najbolje rumove svijeta: Havana Club Anejo 7 Anos, Havana Club Maestros De

Selection, Captain Morgan Black Label, Zacapa 23 y.o. Uz svaki naručeni rum poslužujemo 3 vrste fine tamne čokolade s različitim postotkom kakaovca.

Nescafe Choco + Čokoladna torta ili Nescafe Choco + Sacher torta = 20% popust na redovne cijene

Kavana Palme (Hotel Bristol)

Jedinstvena choco ponuda: nargila s okusom čokolade, razne čokoladne slastice, Bristol torta, Sacher torta, kava s čokoladnim specijalitetima

Hotel Paris

Prigodna ponuda čokoladnih slastica

Restoran Roko

Choco menu
Čokoladni tart s tartufima i metvicom; losos s bijelom čokolodom i brusnicama; pileтина s čokoladnim njokima i bademima; palenta u umaku od bijele čokolade, pancete i tartufa; čokoladne praline a la Roko

Hotel Mozart

Posebna ponuda čokoladnih delikija: 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: torta Yacht club, mousse od tamne čokolade, panna cotta s čokoladnim ganacheom

Slastičarna Kaokakao, Volosko

Posebna ponuda čokoladnih delikija: millefoglie od čokolade, kolač „Origine“ od 72% Valhrona čokolade iz Venezuele, topla čokolada s rumom vlastite recepture, kolač iznenađenja

Restoran Ružmarin

Posebna ponuda čokoladnih deserata: Čarobni čokoladni tiramisu (gluten free); čokoladna torta s preljevom od manga

Restoran Vongola

Čokoladne šurlice u umaku od škampa i tartufa; beefsteak u umaku od papra i čokolade; čokoladna krostata s kremom od limete

Restoran Lungomare

Posebna choco ponuda: juneći biftek u umaku od crne čokolade i crnog vina (Teran) s kuhanom kruškom u vinu; file lososa u umaku od bijele čokolade, hrena i kapara sa zapečenom palentom, rigom i cherry rajčićom

Gostiona Istranka

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

Chocobar Kraš Opatija

KRAŠ Vam predstavlja najveće otkriće u svijetu čokolade u zadnjih 80 godina: RUBY čokolade i praline! Uz svima poznate tri vrste čokolade - tamna, mliječna i bijela čokolada - Kraš se među prvim proizvođačima upustio u avanturu izrade nove, 4. vrste čokolade -

Ruby. Samo posebno odabrana zrna kakaovca, obrađena posebno razvijenim postupkom prerade mogu postati RUBY. RUBY čokolada osvaja zavodljivim izgledom i profinjenim okusom osvježavajuće voćno-mliječne note. Prirodno roze boje, svježeg voćnog okusa - RUBY čokolada je čudesan spoj bogatstva prirode i ljudske mašte. Prepustite se Kraševom stoljetnom iskustvu i vrhunskom umijeću u proizvodnji čokoladnih slastica, uživajte u ručno rađenim čokoladama i pralinama svih do sada otkrivenih vrsta čokolada

Caffe bar Leonardo

Bogata ponuda tople čokolade u zdravijoj varijanti bez šećera i dodataka. Posebna ponuda: bijela čokolada Lady

Abbazia Dolce & Cocktails

Bijele i crne čokoladne kocke

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 "Eugenian" napravljena prema tradicionalnom receptu iz Južne Amerike

Wellness & Spa Choco

Thalasso Wellness Centar Opatija

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

Hotel Bristol

Spa&Beauty Wellness centar
Jaffa masaža - čokoladni tretman kakao maslacem i eteričnim uljem naranče, posebno potiče dobro raspoloženje, 50 min, cijena 199,00 kn

Hotel Milenij, Royal Spa wellness

Choco Sensation - anti stress masaža lica i tijela koja će nahraniti Vašu kožu i osjetila te popraviti Vaše raspoloženje, prije tretmana uživajte u solnoj sauni (15 min), a nakon masaže u čaši pjenušca i čokoladnim pralinama Milenij Choco - 60 min, cijena 500,00 kn

Hotel Savoy, wellness centar

White choco souffle: njega tijela/lica bijelom čokolodom, 60 min, piling od riže, maska bijele čokolade i maslac od bijele čokolade. Kakao i vanilija: piling tijela i masaža, 50 min. Art of Spa: 3h - svijet saune, korištenje bazena, masaža po izboru, 30 min.
Čaj, voće i slatki zalogaj.

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

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

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

Remisens Premium Hotel Ambassador
+385.51.710.444 / reservations@liburnia.hr

Hotel Paris
+385.51.210.540 / booking@hotel-paris.hr

Hotel Mozart
+385.51.718.260 / info@hotel-mozart.hr

Slastičarna Kaokakao
tel.: +385.51.701.217 / info@kaokakao.hr

Caffe bar Leonardo
+385.51.710.500 / +385.91.526.8374 / info@hotel-savoy.hr

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

Hotel Savoy, Wellness Centar
+385.51.710.500 / info@hotel-savoy.hr

Restoran Bevanda
+385.51.493.888 / bevanda@bevanda.hr

Restoran Roko
+385.51.711.500 / e-mail: stupe@dunatov.hr

Gostionica Istranka
+385.51.271.835 / comeprima@inet.hr

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

Restoran Yacht Club
+385.51.272.345 / info@yacht-club-opatija.com

Restoran Vongola
+385.51.711.834 / vongola@rivijera-opatija.hr

Restoran Lungomare
+385.51.710.500 / info@hotel-savoy.hr

Chocobar Kraš Opatija
+385.51.603.562 / chocobar.opatija@kraj.hr

Cafe bar Eugenio
+385.91.400.6880 / odessa.ondine@gmail.com

14.

Festival čokolade

OPATIJA, 6 – 8/12/2019

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

www.visitOpatija.com



Čokoladna čarolija

Prezentacija, degustacija i prodaja čokoladnih delicija, Čokoladne atrakcije i akrobacije u znanosti i kulturi, Choco kutak za najmlađe. Izložba Šetnja kroz povijest čokolade

Centar Gervais

Petak, 6. prosinca od 14:00 do 21:00 h

Subota, 7. prosinca od 09:00 do 21:00 h

Nedjelja, 8. prosinca od 09:00 do 19:00 h

Vilma, Rab / Croatian Choco Concept - Atelier Ecostyle, Opatija / VR Choco Art, Pula / Medina kućica, Popovača / Obrt Ma Cherie, Sesvete / Čokoladnica Tramontana, Portorož / Čokoladarnica Chade, Osijek / Slavonska košarica, Slavonski Brod / Hedona, Križevci / Ivy's Sweet Lavander, Opatija / Cremalat, Poreč / Čokoladnica Cukrček, Ljubljana / Obrt Nashe, Pula / Polonine Sladke Skrivnosti, Celje / OPG Sedlar, Novoselec / Slastičarna Cacao, Rijeka / Slastičarna Zvončarnica, Viškovo / Ichoco, Gorizia / Mini Party, Pula / Nadalina čokolade, Solin / Chocoholic, Ljubljana / OPG Komparić, Pula / Casa del Padrone, Krk / OPG Vicencović, Gornja Gračenica

Čokoladni Advent ispred Umjetničkog paviljona Juraj Šporer

Prigodna choco ponuda, glazbeni programi, choco programi za djecu

Umjetnički paviljon Juraj Šporer i Park Sv. Jakov

Petak, 6. prosinca od 12:00 do 23:00 h

Subota, 7. prosinca od 10:00 do 23:00 h

Nedjelja, 8. prosinca od 10:00 do 23:00 h

Choco Land

Tvornica čokolade Milenij Choco

Milenij Choco svijet (Hotel Continental)

Petak, 6. prosinca od 10:00 do 18:00 h

Subota, 7. prosinca od 10:00 do 18:00 h

Nedjelja, 8. prosinca od 10:00 do 18:00 h

Čokoladna Ledena čarolija

Ljetna pozornica

Petak, 6. prosinca od 13:00 do 24:00 h

Subota, 7. prosinca od 10:00 do 24:00 h

Nedjelja, 8. prosinca od 10:00 do 21:00 h

Slatki Mrkat

Tržnica

Petak, 6. prosinca od 09:00 do 22:00 h

Subota, 7. prosinca od 09:00 do 22:00 h

Nedjelja, 8. prosinca od 09:00 do 22:00 h

Choco programi

PETAK, 6. PROSINCA 2019.

Izrada čokoladne skulpture

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

Choco kipar: Antonio Licitra

Čokoladne atrakcije i akrobacije u znanosti i kulturi

Croatian Choco Concept i suradnici

14:00 - 21:00 h, Centar Gervais (II kat)

Promocija slikovnice za najmlađe: "Potraga za pravom čokoladom"

16:00 h, Centar Gervais

Nadalina čokolade, Solin

Slatka plesna priča

16:15, 17:00, 17:40 h, Centar Gervais

OŠ za klasični balet i suvremeni ples pri OŠ Vežica Rijeka

Choco koncert: Katarina Jurić Trio

15:00 - 18:00 h, Centar Gervais

Animacija za djecu: Ususret Svetom Nikoli: Priče o Sv. Nikoli

16:00 - 19:00 h, Umjetnički paviljon Juraj Šporer

Choco koncert: Suzana Štefanić & Mateo Žmak

16:00 - 19:00 h, Umjetnički paviljon Juraj Šporer

Mala škola izrade slastica

17:00 h, Centar Gervais (III kat)

Radionica izrade slastica za najmlađe

Ugostiteljska škola Opatija

Animacija za djecu: Mini disco

18:15 - 18:45 h, Umjetnički paviljon Juraj Šporer

Choco koncert: Tri kralja

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

Choco koncert: DJ - Studio 54

19:00 h, Ljetna pozornica

Choco koncert: Coffee Shop Acoustic

20:00 - 23:00 h, Umjetnički paviljon Juraj Šporer



SUBOTA, 7. PROSINCA 2019.

Čokoladne atrakcije i akrobacije u znanosti i kulturi

Croatian Choco Concept i suradnici

09:00 - 21:00 h, Centar Gervais (II kat)

Animacija za djecu: U kuhinji Bake Mraz

10:00 - 19:00 h, Umjetnički paviljon Juraj Šporer

Izrada čokoladne skulpture

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

Choco kipar: Antonio Licitra

Choco koncert: Andrina Frleta & Daniela Perković

11:00 - 14:00 h, Centar Gervais

Choco koncert: Memento

11:00 - 15:00 h, Antica Osteria da Ugo (Hotel Continental)

Mala škola izrade slastica

11:00 h, Centar Gervais (III kat)

Radionica izrade slastica za najmlađe

Ugostiteljska škola Opatija

Choco koncert: Ivan & Damir Komnenović

12:00 - 14:00 h, Umjetnički paviljon Juraj Šporer

Choco koncert: Dominik Heštera

15:00 - 18:00 h, Centar Gervais

Mala škola izrade slastica

15:00 h, Centar Gervais (III kat)

Radionica izrade slastica za najmlađe

Ugostiteljska škola Opatija

Choco koncert: Duo ExNew

15:00 - 16:00 h; 18:00 - 19:00 h, Umjetnički paviljon Juraj Šporer

Choco koncert: Zbor O.Š. Rikard Katalinić Jeretov

16:30 h, Umjetnički paviljon Juraj Šporer

Predstava za djecu: Gdje su nestali kolačići iz kuhinje Bake Mraz?

17:00 - 17:30 h, Umjetnički paviljon Juraj Šporer

Radionica za djecu: Orašar i vojska slatkiša

18:00 h, Centar Gervais (III kat)

Škola ukrašavanja medenjaka za male sladokusce

Slastičarna „Zvončarnica“ Viškovo

Choco koncert: Exotic Pop Band

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

Choco koncert: Blu:Kanu

19:00 h, Ljetna pozornica

Choco koncert: Dellboys

20:00 - 23:00 h, Umjetnički paviljon Juraj Šporer

NEDJELJA, 8. PROSINCA 2019.

Čokoladne atrakcije i akrobacije u znanosti i kulturi

Croatian Choco concept i suradnici

09:00 - 19:00 h, Centar Gervais (II kat)

Animacija za djecu: U kuhinji Bake Mraz

10:00-19:00 h, Umjetnički paviljon Juraj Šporer

Izrada čokoladne skulpture

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

Choco kipar: Antonio Licitra

Choco koncert: Dominik Heštera

11:00 - 14:00 h, Centar Gervais

Choco koncert: 14 Strings

11:00 - 15:00 h, Antica Osteria da Ugo (Hotel Continental)

Choco radionica za djecu: Croatian Choco Concept

12:00 h, Centar Gervais (III kat)

Čokoladna radionica slikanja sa 4 vrste čokolade za najmlađe

Voditeljice: Marina Prijatelj i Klara Rabenseifner Miljević

Choco koncert: Blu:Kanu

12:00 - 14:00 h, Umjetnički paviljon Juraj Šporer

Choco koncert: Katarina Jurić Trio

15:00 - 18:00 h, Centar Gervais

Radionica za djecu: Orašar i vojska slatkiša

16:00 h, Centar Gervais (III kat)

Škola ukrašavanja medenjaka za male sladokusce

Slastičarna „Zvončarnica“ Viškovo

Choco koncert: Iman Trio Acoustic

17:00 - 19:00 h, Umjetnički paviljon Juraj Šporer

Choco koncert: DJ Dog - Ex Yu Mix

19:00 - 23:00 h, Umjetnički paviljon Juraj Šporer

