



Festival
čokolade
Opatija

Opatija

08. - 10. studeni 2024.



ČOKOLADNA ČAROLIJA

Centar Gervais, Ul. Nikole Tesle 5, 51410 Opatija

Prezentacija, degustacija i prodaja čokoladnih delicija, čokoladne atrakcije, kutak za najmlađe, čoko radionice

Petak, 08. studeni 14:00 - 21:00 h

Subota, 09. studeni 09:00 - 21:00 h

Nedjelja, 10. studeni 09:00 - 18:00 h

Craft proizvođači čokolade i OPG-ovi

CHOCOLATERIA CHADE, Osijek; ASKA ARTISAN CHOCOLATE, Ljubljana; CATERING FAVORY-SLASTICE ŠARLOTA, Zagreb; CHOCO SLASTICE, Velika Gorica; ČOKOHOLIK, Ljubljana; ČOKOLADNICA CUKRČEK, Ljubljana; ČOKOLADNICA RAJSKA PTICA, Tuhelj; ECKHARD'S CONFISERIE, Graz; ICHOCO, Gorizia; LUCIFER CHOCOLATE, Velenje; CROATIAN CHOCO CONCEPT, Opatija; LUNGOMARE CHOCOLATES, Opatija; MEDINA KUĆICA, Popovača; NADALINA CHOCOLATE, Solin; SAN MARINA, Beograd; SLASTIČARNICA ZVONČARNICA, Marinići/Matulji; VILMA SLASTICE, Rab; VR CHOCO ART, Pula; YAYA-TVORNICA ČOKOLADE, Čakovec; ASTRID'S GARAGE, Villach, VRSNA CHOCOLATES, Sesvete; TAMAN CHOCOLATES, Zagreb; HOUSE OF SPIRITS DISTILLERY, Zagreb; NASHE COSMETICS, Pula; OPG KOVAČIĆ, Sesvete; OPG KALIĆ, Đakovo; OPG MIRELA RAJČEVIĆ, Narta; OPG SOKIĆ, Cernik; PČELARSTVO OREČ, Slavonski Brod; AL KAPRONE, Krk; OPG DARIO DJEŠKA, Osijek; VINARIJA KRALJIĆ, Rešetari; STEAM COFFEE, Zagreb; OŠO, Buzet; FRUKTA OKUSI, Slavonski Brod; SLATKOPEDIJA, Split

Angiolina – opatijska čokoladna rapsodija

Izrada čokoladnog reljefa Ville Angioline

Čokoladna bečka torta u čast 180 godina turizma u Opatiji
chocolatier & chocolate designer Marina Prijatelj i akad. kiparica
Georgette Yvette Ponte

by Croatian Choco Concept & Lungomare Chocolates

Predstavljanje torte – nedjelja, 10. studeni u 12:00 h



Izrada čokoladne skulpture Atomiuma

Belgijski maître chocolatier Alexandre Druart

U suradnji s Veleposlanstvom Kraljevine Belgije

Svečano predstavljanje skulpture – nedjelja, 10. studeni u 14:00 h

„From Bean to Bar“ (2. kat)

izložbeni / edukacijski / degustacijski postav by Croatian Choco Concept & Lungomare Chocolates

Prikaz i izrada čokolade „bean to bar“ u svim procesima... od prženja

zrna kakaovca do izrade retro čokoladnih tabli

Prezentacije tijekom subote i nedjelje.

RetrOpatija Chocolate Junior

Interaktivna radionica za djecu by Croatian Choco Concept & Lungomare Chocolates

Ukrašavanje čokolade RetrOpatija

Centar Gervais – 3. kat

Subota 10:30 - 11:30; 15:00 - 16:00 h

Nedjelja 09:30 - 10:30; 14:30 - 15:30 h

Obavezna prijava na tel: 051/271 310.

Broj mjesta ograničen/max 10 polaznika po radionici.

RetrOpatija Chocolate Experience

Interaktivna radionica za odrasle by Croatian Choco Concept & Lungomare Chocolates

Izrada čokolade RetrOpatija s raznim dodacima i cvijećem, izrada pralina.

Centar Gervais – 3. kat

Subota 12:30 - 13:30; 17:30 - 18:30 h

Nedjelja 13:00 - 14:00; 16:30 - 17:30 h

Obavezna prijava na tel: 051/271 310. Broj mjesta ograničen/max 8 osoba po radionici.

TVORNICA ČOKOLADE VILMA

Umjetnički paviljon Juraj Šporer, Park Sv. Jakova 1, 51410 Opatija

08. – 24.11.

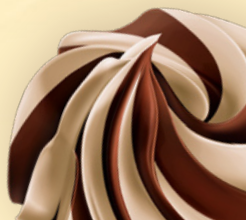
Retrospektivna izložba o nastanku i razvoju poznatog hrvatskog proizvođača slastica Vilma

Prezentacija proizvodnje različitih vrsta pralina uz mogućnost degustacije i kupnje proizvoda

Petak, 08. studeni 14:00 - 21:00 h

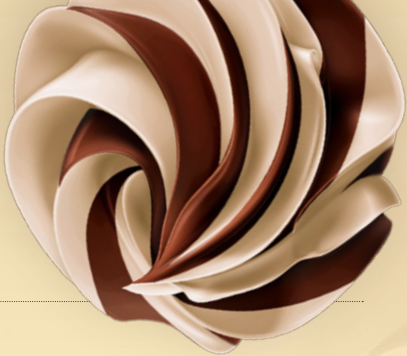
Subota, 09. studeni 09:00 - 21:00 h

Nedjelja, 10. studeni 09:00 - 21:00 h



ČHOCO MUSIC

Centar Gervais



Petak, 08. studeni

Nardis Trio

14:00 - 17:00 h

Alba & Leo

18:00 - 21:00 h

Subota, 09. studeni

Mystic Rose Duo

10:00 - 13:00 h

Dominik Heštera

14:00 - 17:00 h

Nardis Trio

18:00 - 21:00 h

Nedjelja, 10. studeni

Dino Antičić Acoustic Duo

10:00 - 13:00 h

Dominik Heštera

14:00 - 17:30 h

ČOKO LABORATORIJ BY MARTINI CIOCCOLATO

Kulturni dom Zora, Nikole Tesle 2, 51410 Opatija

Interaktivne radionice „Izradi svoju čokoladu” za djecu i odrasle
Sudjelovanje uz naplatu; prodaja ulaznica na mojekarte.hr

Radionice za djecu

Petak 14:00 - 15:00, 16:00 - 17:00 h

Subota 09:00 - 10:00, 17:00 - 18:00 h

Nedjelja 09:00 - 10:00, 14:00 - 15:00 h

Broj mjesta ograničen/max 15 osoba po radionici

Cijena: 6,00 €



Radionice za odrasle

Petak 18:00 - 19:00, 20:00 - 21:00 h

Subota 11:00 - 12:00, 19:00 - 20:00 h

Nedjelja 11:00 - 12:00, 16:00 - 17:00 h

Broj mjesta ograničen/max 15 osoba po radionici

Cijena: 7,50 €

Masterclass izrade pralina

Subota 13:30 - 15:30 h

Broj mjesta ograničen/max 20 osoba po radionici

Cijena: 10,00 €

MILENIJ CHOCO SVIJET

Hotel Continental

Choco crash radionice

08.11. 14:00 / 18:00 h

09.11. 11:00, 15:00 / 18:00 h

10.11. 14:00 / 18:00 h

Radionice oslikavanja/personaliziranja čokolade

08.11. 16:30 - 17:30 h

09.11. 13:00 - 14:00 / 19:00 - 20:00 h

10.11. 11:00 - 12:00 / 15:00 - 16:00 h

Cijena radionice: cijena čokolade po izboru + 6,00 € nadoplata za radionicu

Opatijski san riječkog čokoladnog slona

Izložba o prvoj tvornici čokolade i kaka u Hrvatskoj

by Muzej grada Rijeke i Liburnia Hotels & Villas

Kavana Strauss, Hotel Palace Bellevue

Priča o čokoladi

07. – 30.11.

Izložba knjiga i recepata na temu čokolade i pripreme čokoladnih slastica

Kulturni dom Zora, Nikole Tesle 2

“Un chocolat, s’il vous plait / Jednu čokoladu, molim vas”

09.11., 11:00 - 12:00 h

Pričaonica i kreativna radionica na temu čokolade u sklopu ranog učenja

francuskog jezika, namijenjen djeci od 5 do 10 godina. Broj mjesta je

ograničen na 20 sudionika.

Prijave na tel. 051/712 987, e-mail: gradska.knjiznica.opatija@gk-opatija.hr



GASTRO CHOCO

Hotel Bristol – Kavana Palme

- čokoladni i božićni kokteli
 - čokoladne slastice (praline, cake popsi, macaroni, Schwarzwald kirsche torta, Sacher torta, crne palačinke sa Nutellom)
 - Sacher topla čokolada
 - gost: VR Choco Art (Pula)
-

Hotel Milenij – Kavana Wagner

01. – 30.11.

- fritule s 3 vrste čokolade
 - kolači od maruna
 - Irish coffee
 - Hot Toddy
 - topla čokolada
-

Hotel Milenij – Restoran Argonauti

01. – 30.11.

- juneći carpaccio s perlama od bijele i crne čokolade
 - rosse pačja prsa u čokoladnom umaku, slatki krumpir au gratin
 - čokoladni mousse Ruby
-

Hotel Royal – Restoran Symphonie

08.11.

Event „Putovanje okusima čokolade“

- koktel dobrodošlice: Royal After Eight
- Amuse-bouche à la Royal
- tartar od kozica s crumbleom od bijele čokolade
- janjeći french rack u glazuri od tamne čokolade i espressa, tortica od krumpira i šparoga
- dekonstrukcija Choco Milenij

Glazbeni program: **Trio Nardis**

Hotel Ambassador – Restoran Cubo

08. – 30.11.

- ribeye tagliata s prošekom i tamnom čokoladom s kroketima od kozjeg sira
- goveđi obrazi u ancho čokoladnom umaku s tamnim pivom na kremi od pastrnjaka, čips od kelja
- dekonstrukcija Snickersa (Čokoladni marquise, biskvit, sladoled od kikirikija, dulce de leche)



Hotel Ambassador – Manhattan lobby bar

08. – 30.11.

- čoko tart, ronda mousse, voćni čoko caprese, čoko brownie ganache
- čokoladni kokteli
- aromatizirana topla čokolada

Glazbeni program 20:00 - 22:30 h

08.11. – Smooth Acoustic

09.11. – Mystic Rose Duo

Heritage Hotel Imperial – Kavana Imperial

08. – 30.11.

- Swicy: trgana svinjetina u tamnoj čokoladi sa chilli papričicama u brioche pecivu sa salatnom korjenastog povrća, ploške krumpira i umak od avokada
- Sweet Bite: Tacos s trganim junećim obrazima glaziranim u tamnoj čokoladi, aromatizirano povrće i granule pistacija s reduciranim umakom od hrena
- Choco Tacos: čokoladni tacos punjen Chantilly kremom i M&M bonbonima
- palačinkarnica na terasi kavane
- sljubljivanje kolača i likera
- aromatizirana topla čokolada i čokoladni kokteli

Glazbeni program

08.11., 19:00-21:30 h – Sunset Duo

09.11., 19:00-21:30 h – Smooth Acoustic

10.11., 14:00-16:30 h – DJ Alex Sabbatini

Hotel Palace Bellevue – Kavana Strauss

08. – 30.11.

- choco brownies
- Chocolux - Choco granola s maslacem od kikirikija
- aromatizirane tople čokolade
- čokoladni kokteli
- tris likera s pralinama

Glazbeni program

08.11., 19:00 - 21:30 h – Lemon 3 Duo

09.11., 19:00 - 21:30 h – Sunset Duo

10.11., 14:00 - 16:30 h – Tin Čubranić



Hotel Kvarner – Restoran Isadora

08. – 30.11.

- Sweet Buritto's – tortilja punjena čokoladnom granolom, bananama i maslacem od kikirikija
- Choco Chilli – Chilli con carne od divljači s čokoladom i basmati rižom
- Chocoschmarn – carski drobljenac od čokolade
- Chocotelle – tagliatelle od čokoladnih palačinki sa sladoledom, preljevom od čokolade i bobičastim voćem
- sljubljivanje kolača i likera
- aromatizirana topla čokolada
- čokoladni kokteli

Hotel Admiral – Captain`s lobby bar

08. – 30.11.

- svinjski medaljoni s rimskim njokima u reduciranom umaku od tamne čokolade i Jalapeño papričicom
- mousse torta s 3 vrste čokolade
- rezano voće s toplom čokoladom
- aromatizirane tople čokolade
- čokoladni kokteli

Glazbeni program

09.11., 20:00 - 22:30 h – Tin Čubranić

Hotel Istra – Wind lobby bar

08. – 30.11.

- domaće fritule s preljevom od čokolade
- mousse torta s 3 vrste čokolade
- kolač od bijele čokolade s borovnicama
- čokoladni kokteli
- aromatizirana topla čokolada





Hotel Bevanda – Bevanda bar

04. – 10.11.

- čokoladni souffle s pogledom
- topla čokolada

Slastičarnica “kaokakao”

- čokoladne slastice: millefoglie, princeze, ekleri, minjoni, topla čokolada

Ristorante Casa Tua

- krem juha od buče sa listićima čokolade
- teleći odresci u umaku od naranče i čokolade sa crvenim paprom
- čokoladna Ferrero torta

CHOCO WELLNESS & SPA

Hotel Ambassador

Delicious Chocolate Massage (30 min)

Tretman lica čokoladom (45 min)

Hotel Palace Bellevue

Choco Fantasy Massage (45 min)

Heritage Hotel Imperial

Choco Dream Massage (45 min)

Hotel Kvarner

Choco Dream Massage (45 min)

Hotel Milenij

Choco Massage (50 min)

Jaffa Experience (50 min)

Crno-bijeli svijet (50 min)

Pina Colada (50 min)

Thalasso Wellness Centar Opatija

Thalasso čoko energija – ritual masaža s čokoladnim uljem i konzumacija energetskog čokoladnog napitka (45 min)

Organizator zadržava pravo izmjene programa.



Info i rezervacije:

Turistička zajednica grada Opatija
tel.: +385 51 271 310; info@visitOpatija.com

Hotel Bristol
tel.: +385 51 711 671

Hotel Milenij
tel.: +385 51 202 000

Milenij Choco Svijet
tel.: +385 51 278 028

Hotel Royal
tel.: +385 51 444 200

Hotel Ambassador
tel.: +385 51 743 333

Hotel Imperial
tel.: +385 51 271 677

Hotel Palace Bellevue
tel.: +385 51 271 811

Hotel Kvarner
tel.: +385 51 271 233

Hotel Admiral
tel.: +385 51 271 533

Hotel Istra
tel.: +385 51 271 299

Hotel Bevanda
tel.: +385 51 493 888

Slastičarnica "kaokakao"
tel.: +385 51 701 217

Ristorante Casa Tua
tel.: +385 51 712 333

Gradska knjižnica "Viktor Car Emin", Opatija
tel.: +385 51 712 987

Thalasso Wellness Centar Opatija
tel.: +385 51 202 855



Partneri programa



Embassy of the Kingdom of Belgium
in Croatia

