

Festival
čokolade
Opatija

Opatija
7. – 9. studeni 2025.



PREPUSTITE SE ČARIMA ČOKOLADE I
UŽIVAJTE U ELEGANCIJI ČOKOLADNE OPATIJE!



Opatija i čokolada već su godinama neraskidivo vezani zahvaljujući Festivalu čokolade, najvećem i najstarijem hrvatskom događanju posvećenom ovoj nezamjenjivoj namirnici.

Sajam Čokoladna čarolija u Centru Gervais će okupiti najbolje domaće i međunarodne čokoladne brendove i predstaviti neke sasvim jedinstvene i teško dostupne čokoladne delicije, no čokolada će se naći i na menijima opatijskih restorana, u ponudi gradskih kavana, ali i u posebno osmišljenim tretmanima spa&wellness centara.

Kao što je teško zamisliti jesen bez čokolade, teško je zamisliti i čokoladu bez Opatije, jer u savršenom spoju tog moćnog okusa, dana ispunjenih brojnim aktivnostima te romantične atmosfere omiljene jadranske turističke destinacije nalazi se „recept“ za izvrstan provod i slatki vikend koji nikad neće izbljedjeti u sjećanju.



ČOKOLADNA ČAROLIJA

Centar Gervais, Ul. Nikole Tesle 5, 51410 Opatija

Prezentacija, degustacija i prodaja čokoladnih delicija, čokoladne atrakcije, čoko igraonica, čoko radionice

7. studeni 14:00 - 20:00 h

8. studeni 9:00 - 20:00 h

9. studeni 9:00 - 18:00 h

Craft proizvođači čokolade i OPG-ovi:

ASKA ARTISAN CHOCOLATE, Ljubljana; CHOCO SLASTICE, Velika Gorica; CHOCOLATERIA CHADE, Osijek; CROATIAN CHOCO CONCEPT, Opatija; LUNGOMARE CHOCOLATES, Opatija; ČOKOHOLIK, Ljubljana; ČOKOLADNICA CUKRČEK, Ljubljana; ČOKOLADNICA LA CHOCOLATE, Zagreb; ECKHARD'S CONFISERIE, Graz; LUCIFER CHOCOLATE, Velenje; MEDINA KUĆICA, Popovača; MILENIJ CHOCO SVIJET, Opatija; NADALINA CHOCOLATE, Solin; SAN MARINA, Beograd; SLASTIČARNICA ŠARLOTA, Zagreb; SLASTIČARNICA ZVONČARNICA, Marinići/Matulji; TAMAN ARTISAN CHOCOLATES, Zagreb; TORRAS, Zagreb; VILMA SLASTICE, Rab; VR CHOCO ART, Pula; VRSNA CHOCOLATES, Sesvete; YAYA-TVORNICA ČOKOLADE, Čakovec; AL KAPRONE, Krk; ČOKO SIR, Bjelovar; FRUKTA OKUSI, Slavonski Brod; HOUSE OF SPIRITS, Zagreb; NASHE COSMETICS, Pula; OPG DARIO DJEŠKA, Osijek; OPG KALIĆ, Đakovo; OPG KOVAČIĆ, Sesvete; OPG SOKIĆ, Cernik; OŠO, Buzet; PČELARSTVO OREČ, Slavonski Brod; SLATKOPEDIJA, Split; STEAM COFFEE, Zagreb; VINOGRADNIŠTVO SEDLAK, Središće ob Dravi





Opatija – The Chocolate Town

Prizemlje centra Gervais

Izrada čokoladne skulpture Djevojke s galebom

Čokoladna bečka torta u čast šetališta Lungomare

Autorice: dizajnerica čokolade Marina Prijatelj i akad. kiparica

Georgette Yvette Ponte

by Croatian Choco Concept & Lungomare Chocolates

Predstavljanje: 9. studeni u 12:00 h

Ugići u gostima

2. kat

7. studeni

14:00 - 19:00 h

Predstavljanje Ugostiteljske škole Opatija i demonstracija
slastičarskih vještina

Choco igraonica by Cukar.animacija

2. kat

8. studeni, 13:00 - 17:00 h

9. studeni, 10:00 - 14:00 h

Vino i čokolada

3. kat

8. studeni, 17:00 h

9. studeni, 15:00 h

Cijena ulaznice: 25,00 € po osobi

Trajanje radionice: 75 min

Prodaja ulaznica: Štand Taman Artisan

Chocolates ili QR kod



CHOCO MUSIC

7. studeni

Dario Terglav
14:00 - 17:00 h

E'n`P Duo
17:30 - 20:00 h

8. studeni

E'n`P Duo
10:00 - 13:00 h

Dominik Heštera
13:30 - 16:30 h

Cons Acoustic
17:00 - 20:00 h

9. studeni

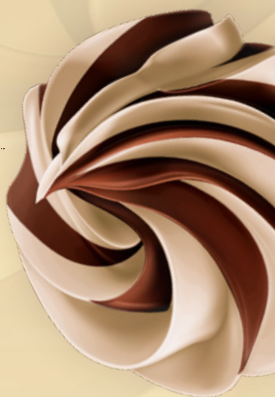
Dominik Heštera
10:00 - 13:00 h

Waves Duo
14:00 - 17:30 h

Plato ispred centra Gervais

Chocolate Bar by hotel Keight
Ponuda koktela i napitaka na bazi čokolade

Gelato kutak by Valle Losca
Selekcija vrhunskih zanatskih sladoleda



TVORNICA ČOKOLADE VILMA

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

Retrospektivna izložba o nastanku i razvoju poznatog hrvatskog
proizvođača slastica Vilma

Prezentacija proizvodnje različitih vrsta pralina uz mogućnost
degustacije i kupnje proizvoda

7. studeni, 14:00 - 21:00 h

8. studeni, 9:00 - 21:00 h

9. studeni, 9:00 - 21:00 h

ČOKO LABORATORIJ BY MARTINI CIOCCOLATO

**Kulturni dom Zora, Nikole Tesle 2,
51410 Opatija**

„Izradi svoju čokoladu”, interaktivne radionice za djecu i odrasle
Prodaja ulaznica na mojekarte.hr

Radionice za djecu

7. studeni, 16:00 - 17:00 h

8. studeni, 9:00 - 10:00 i 16:00 - 17:00 h

9. studeni, 9:00 - 10:00 i 15:00 - 16:00 h

Max 15 osoba po radionici

Cijena: 8,00 €

Radionice za odrasle

7. studeni, 18:00 - 19:00 i 20:00 - 21:00 h

8. studeni, 18:00 - 19:00 h

9. studeni, 17:00 - 18:00 h

Max 15 osoba po radionici

Cijena: 10,00 €

Masterclass izrade pralina

8. studeni, 13:00 - 15:00 h

9. studeni, 11:30 - 13:30 h

Max 20 osoba po radionici

Cijena: 15,00 €





MILENIJ CHOCO SVIJET

Hotel Continental

Chococrash radionice

7. studeni, 14:00 i 18:00 h

8. studeni, 11:00, 15:00 i 18:00 h

9. studeni, 14:00 i 18:00 h

Radionice personaliziranja čokolade

7. studeni, 16:30 - 17:30 h

8. studeni, 13:00 - 14:00 i 19:00 - 20:00 h

9. studeni, 11:00 - 12:00 i 15:00 - 16:00 h

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

CHOCOLATE EXPERIENCE OPATIJA

Croatian Choco Concept & Lungomare Chocolates Radnička 4/2, 51410 Opatija

„Kako do savršene tople čokolade?“, prezentacija izrade različitih vrsta tople čokolade sa začinima, izložba čokolade

Radionice za djecu

7. studeni, 14:00 - 15:00 i 15:30 - 16:30 h

8. studeni, 10:00 - 11:00 i 11:30 - 12:30 h

9. studeni, 10:00 - 11:00 i 13:30 - 14:30 h

Cijena: 10,00 €

Radionice za odrasle

7. studeni, 17:00 - 18:00 i 18:30 - 19:30 h

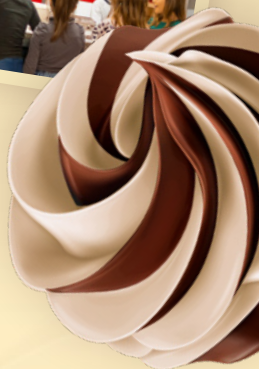
8. studeni, 16:00 - 17:00, 17:30 - 18:30 i 19:30 - 20:30 h

9. studeni, 15:00 - 16:00, 16:30 - 17:30 i 18:00 - 19:00 h

Cijena: 12,00 €

Informacije i rezervacije: +385 92 418 4101

Za veće grupe radionice se održavaju u hotelu Bristol



GRADSKA KNJIŽNICA I ČITAONICA

"VIKTOR CAR EMIN" OPATIJA

Kulturni dom Zora, Nikole Tesle 2, 51410 Opatija

7. studeni, Kviz "Charlie i tvornica čokolade"

7. studeni, Likovna radionica "Kist, knjiga i čokolada"

8. studeni, Likovna radionica "Novo lice starih knjiga"

Prijave: 051/712-987, gradska.knjiznica.opatija@gk-opatija.hr

HRVATSKI MUZEJ TURIZMA

Park Angiolina 1, 51410 Opatija

„Od zrna do čokolade: putovanje kroz vrijeme“

Putujuća izložba Muzeja čokolade Zagreb

Otvorenje: 6. studeni u 18:00 h

Izložba ostaje otvorena do 25. siječnja 2026.

Demonstrativna radionica "Umijeće ručnog temperiranja čokolade i izrade pralina"

7. studeni, 12:00 h

Slobodan ulaz uz kupljenu kartu za izložbu

Radionica za djecu „Mali gurmani“

15. studeni, 11:00 - 11:45 h

Radionica ukrašavanja čokolade

Max 14 osoba po radionici

Cijena: 10,00 €

Radionica za odrasle „Temperiranje čokolade kod kuće“

15. studeni, 16:00 - 17:00 h

Radionica temperiranja čokolade u kućnim uvjetima i demonstracija izrade pralina

Max 14 osoba po radionici

Cijena: 10,00 €

U cijenu radionica 15. studenog uključena je i karta za izložbu

Voditeljica radionica: Ružica Božić Cerovac, Muzej čokolade Zagreb

Prijave: pr@hrmt.hr ili na +385 51 706 470

HOTEL BELLEVUE, KAVANA STRAUSS

Maršala Tita 144, 51410 Opatija

"Opatijski san riječkoga čokoladnog slona"

Izložba o prvoj tvornici čokolade i kaka u Hrvatskoj



GASTRO CHOCO

Hotel Continental

1.-30. studeni

- Fritule s čokoladom
- Show cooking – Palačinke s čokoladom
- Ponuda slastica: Torta Milenij choco, Royal kocka, kolači od maruna, Sacher torta
- Topla čokolada

Glazbeni program

Osteria da Ugo

7. i 8. studeni, 18:00 - 21:00 h

Kavana Continental

8. studeni, 10:00 - 14:00 i 15:00 - 18:00 h

9. studeni, 10:00 - 15:00 h

Hotel Keight

Rooftop Bar Keight

Rooftop Chocolate Mixology

7. studeni, 19:00 h

Radionica izrade čokoladnih koktela: Go Nuts, Chocophoria i

Griotte

Glazbeni program

19:00 h - DJ Sabbatini

Čokoladni soufflé s Tirkiznom Anom

8. studeni, 15:00 h

Radionica pripreme čokoladnog souffléa

Glazbeni program

20:00 - 23:00 h - E'n'P duo



Choco Sip & Paint

9. studeni, 16:00 - 18:00 h

Umjetnička radionica Sip & Paint s motivima čokolade

Glazbeni program

16:00 h - 19:00 h - Tin Čubranić

Restoran Pierrot

Tradicionalni nedjeljni ručak inspiriran čokoladom

Hotel Miramar

Habsburg bar Miramar

1.-30. studeni

Ponuda čokoladnih slastica i napitaka

Čoko radionica

8. studeni

Crtanje s čokoladom i dvije čaše probranog vina po osobi

Voditeljica: Jelena Cetinja – Vukelić

Hotel Ambassador

Lobby bar Manhattan

- Topli napitci na bazi čokolade: Jaffa, Crunchy hazel, Nutella Martini
- Aromatizirana topla čokolada

Glazbeni program:

7. studeni, 20:00 - 22:30 h - Edin Pecman Piano

8. studeni, 20:00 - 22:30 h - Petit Duo

Restaurant Cubo

- Janjeća koljenica s čokoladno karameliziranom baby mrkvom i baršunastom kremom od pečenog celera
-

Restoran Bevanda & Amore Sea Club

Bevanda Chocolate Affair

- Čokoladni kokteli: Chocolate Espresso Martini, Mint Chocolate Mojito, Hot Chocolate Delight
- Chocolate & Prosecco





Hotel Milenij

Kavana Wagner

- Ponuda čokoladnih slastica: torta Milenij choco, marun rolada, ježić od čokolade i maruna, praline, čokolade, lizalice, čokoladna srca

Restoran Argonauti

- Juneći carpaccio s perlama od bijele i crne čokolade
- Pačja prsa „Rosse“ u čokoladnom umaku, slatki krumpir „au gratin“
- Kolač od bijele čokolade, Choco mousse & Amarena
- Vinska ponuda

Hotel Agava

- Izbor čokoladnih koktela: Bailey`s Hot Chocolate, Flat White Martini, Chocolate Espresso Martini
- Izbor slastica: torta Milenij Choco, Sacher torta, tiramisu, američke palačinke

Hotel Kvarner - Restaurant Isadora

- Rižoto od gljiva s kavom i čokoladom
- Sporo pečena pačja prsa s demiglaceom od patke aromatiziran teraninom uz dodatak čokolade
- Choco Garden Quarnero
- Mousse od čokolade s pireom od maline, čokoladnim crumbleom i jestivim cvijećem
- Čokoladni kokteli

Glazbeni program:

7. studeni, 15:00 - 17:30 h - Sunset duo

8. studeni, 15:00 - 17:30 h - Mystic Rose trio

9. studeni, 15:00 - 17:30 h - Lunar Harmony duo



Hotel Imperial - Kavana Imperial

- Choco bar
- Hot & Cold Choco s raznim dodacima i okusima
- Coffee & Choco experience
- Čokoladne slastice
- Čokoladni kokteli

Glazbeni program:

7. studeni, 19:00 - 21:30 h - Petit duo

8. studeni, 19:00 - 22:00 h - DJ Alex Sabatinni

9. studeni, 14:00 - 16:30 h - Sunset duo

Choco radionice i zabava za djecu:

8. studeni, 10:00 - 12:00 h - Chocolate Bar Design Studio

12:00 - 13:00 h - Meet LIRI

9. studeni, 10:00 - 12:00 h - Candy jewelry and Cupcake Creatures

12:00 - 13:00 h - Meet LIRI

Hotel Bellevue - Kavana Strauss

- Choco Brownies
- Chocolux
- Aromatizirana topla čokolada
- Čokoladni kokteli
- Tris likeri: Mozart choco set

Glazbeni program:

8. studeni, 19:00 - 21:30 h - Dario Terglav duo

9. studeni, 14:00 - 16:30 h - Domagoj Vičević

Choco radionice i zabava za djecu:

8. studeni, 10:00 - 12:00 h - Chocolate Bar Design Studio

12:00 - 13:00 h - Meet LIRI

9. studeni, 10:00 - 12:00 h - Candy jewelry and Cupcake Creatures

12:00 - 13:00 h - Meet LIRI

Hotel Admiral - Lobby bar Captain

- Juneća slabina sous-vide sotirana na kakao maslacu i timijanu, mini mrkva, confit od krumpira, prženi cvijet tikvice
- Mousse tri čokolade
- Čokoladna bajadera s krupnom soli začinjena uljem istarske bjelice
- Choco lava cake s uljem bijelog tartufa
- Spicy latte s pikantnom pralinom tamne čokolade i kandiranim jalapeño papričicama

Glazbeni program:

7. studeni, 20:00 - 22:30 h - Fancy duo

8. studeni, 20:00 - 22:30 h - Retro's duo

Hotel Istra - Lobby bar Wind

- Čokoladni kokteli
- aromatizirana topla čokolada
- Domaće fritule s čokoladnim toppingom

Glazbeni program:

8. studeni, 20:00 - 22:30 h - Domagoj Vičević

Hotel Bristol - Kavana Palme

- Veliki čokoladni fontana party by Croatian Choco Concept & Lungomare Chocolates
- Izbor toplih čokolada
- Infuzija domaćih destilata s toplom čokoladom
- Ponuda slastica: torta s tri vrste čokolade, čili tart torta, čokoladni mignon s višnjama, čokoladne praline...



Lovor Wine & Bistro

Glavna jela:

- Rib Eye u umaku od terana i tamne čokolade s kremom od batata i julienne povrćem
- Pulled choco beef burger

Slastice:

- Choco ganashe s kremom pistacije i gelom maline
- Crno bijeli soufflé sa sladoledom od vanilije
- Affogato al caffe choco style

Pića:

- Choco Martini s infuziranom ružom
 - Remi Martain / Pirat rum s ribanom gorkom čokoladom
 - Choco Irish coffee sa sljezovim kolačićima
-

Slastičarnica “kaokakao”

- millefoglie, princeze, ekleri, minjoni, topla čokolada
-

Urban Garden Juice&Smoothie Bar

- Mocha smoothie
 - Choco chia puding
 - Dubai Choco - s kakaom, kadaif rezancima i pistacijama
 - Energetske kuglice s lješnjakom i kakaom
 - Choco smoothie bowl
-

Pop's Sweet Shop

- čokoladni milkshake i kurtoš s dvije vrste čokolade i sladoledom





CHOCO WELLNESS & SPA

Hotel Keight

Choco Delight – Spa paket (60 min)

Choco Delight – Spa paket (120 min)

Thalasso Wellness Centar

Thalasso Private Spa Suite – Spa paket (120 min)

Hotel Miramar

Choco masaža (50 min)

Choco pakung (25 min)

Choco piling (20 min)

Hotel Milenij

Choco massage (50 min)

Jaffa Experience (50 min)

Black&white world (50 min)

Pina Colada (50 min)

Degustacija pralina nakon masaže

Hotel Ambassador

Chocolate Delicious Massage (30 min)

Hotel Kvarner

Choco Dream Massage (45 min)

Hotel Imperial

Choco Dream Massage (45 min)

Hotel Bellevue

Choco Dream Massage (45 min)



Info i rezervacije:

Turistička zajednica grada Opatija
+385 51 271 310, info@visitopatija.com

Hrvatski muzej turizma
tel. +385 51 706 470

Gradska knjižnica i čitaonica "Viktor Car Emin" Opatija
tel. +385 51 712 987

Croatian Choco Concept & Lungomare chocolates
tel. +385 98 916 0723

Slastičarnica "kaokakao"
tel. +385 51 701 217

Lovor Wine & Bistro
tel. +385 51 585 386

Urban Garden Juice&Smoothie Bar
tel. +385 51 307 715

Thalasso Wellness Centar
tel. +385 51 202 855

Hotel Milenij
tel. +385 51 202 000

Milenij Choco svijet
tel. +385 51 278 028

Hotel Ambassador
tel. +385 51 743 333

Hotel Imperial
tel. +385 51 271 677

Hotel 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

Hotel Keight
tel. +385 51 460 000

Hotel Miramar
tel. +385 51 280 000

Hotel Agava
+385 51 278 200

Hotel Bristol
tel. +385 51 711 671

