

Radisson **BLU**  
SOBIESKI HOTEL, WARSAW

# SOMETHING **BLU**

---

*Jedyny taki ślub*

HOTELS DESIGNED TO SAY YES!



## *Coś starego, coś nowego, coś pożyczonego, coś niebieskiego...*

---

Oferta SOMETHING BLU zmienia marzenia w rzeczywistość, czerpiąc inspirację ze wspaniałej wiktoriańskiej tradycji ślubnej.

Niech w tych chwilach wypełnionych szczęściem towarzyszy Ci coś starego, coś nowego, coś pożyczonego i coś niebieskiego. Stare i nowe symbolizują przejście do kolejnego fascynującego rozdziału Twojego życia. Coś pożyczonego to znak rodzinnej i przyjacielskiej troski. Kolor niebieski zaś tradycyjnie uznawany był za barwę przynoszącą szczęście. Powiadano, że niebieski akcent w stroju ślubnym jest znakiem szczerości uczuć. Ten właśnie symbol czystości, miłości i wierności umieściliśmy w sercu przysięgi, którą składamy Tobie, zobowiązując się stworzyć dla Ciebie jedyne w swoim rodzaju wesele w hotelu Radisson Blu Sobieski.

Oto nasza przysięga: ślubujemy stworzyć dla Ciebie przyjęcie niczym ze snów – stylowe, wyrafinowane, wolne od trosk i potknięć. Od pierwszego aż po ostatni taniec.

Twoje wesele zostanie pieczołowicie zaplanowane przez nasz doświadczony zespół planistów, którzy dołożą wszelkich starań, by wyjść naprzeciw Twym oczekiwaniom i przyozdobić każdy punkt programu odrobiną magii. Dzięki naszym usługom Yes I Can<sup>SM</sup> oraz pięknej sali weselnej Ten dzień będzie taki jak Ty – wyjątkowy.





## *Spełniając Twoje marzenia*

---

U progu naszego hotelu rozwinie dla Ciebie czerwony dywan, a nasz przyjazny i doświadczony zespół powita Ciebie i Twoich gości oraz będzie do Twojej dyspozycji podczas całego wieczoru.

Oferujemy wachlarz spersonalizowanych pakietów all inclusive zaprojektowanych, aby ułatwić życie naszym klientom. Twoi goście z pewnością docenią swój pobyt w naszych eleganckich i modnie urządzonych pokojach, ciesząc się swobodnym dostępem do imponującej oferty usług rekreacyjnych naszego hotelu. Dla młodej pary natomiast przygotowujemy apartament ślubny, który zachwyca romantycznie udekorowanym łóżkiem. Atmosferę podkreśli ekskluzywna bawełniana pościel oraz wyśmienity szampan.

SOMETHING BLU. Tworzymy wspomnienia, które lśnią niezniszczalnym blaskiem.



# Raduj się najpiękniejszym spośród dni Oto chwile perfekcji stworzone specjalnie dla Ciebie

---

Wybierz jeden z inspirujących pakietów weselnych hotelu Radisson Blu Sobieski. Zjawiskowe wnętrza, bogata oferta gastronomiczna oraz doskonała obsługa. Damy Ci wszystko, na co zasługujesz... i wiele więcej!

Przygotujemy wesele jakiego świat nie widział. Kto wie, być może rzeczywistość przyćmi marzenia? Wyobraź sobie wszystkie najbliższe Ci osoby złączone w miłości i dzielące się radością. Cóż za wspaniały dzień! Stworzony, by już zawsze być ozdobą Twych wspomnień.

To prostsze niż myślisz. Wszystko, co musisz zrobić, to zrelaksować się... i błyszczeć!

## KAŻDY Z NASZYCH PAKIETÓW WESELNYCH OBEJMUJE:

- zakwaterowanie młodej pary w hotelowym apartamencie z butelką wina musującego i koszem owoców na powitanie oraz śniadaniem dostarczonym następnego poranka przez obsługę pokojową,
  - miejsce parkingowe w garażu podziemnym,
  - tort weselny,
  - salę restauracyjną na wyłączność,
- aranżację sali (okrągłe, maksymalnie 12-osobowe stoły wraz z krzesłami udekorowanymi pokrowcami),
  - tradycyjne powitanie chlebem i solą,
  - 10% rabatu na wszystkie kolejne imprezy rodzinne dla państwa młodych (chrzciny, komunie, rocznice, imieniny i urodziny) organizowane dla co najmniej 10 osób.

### Usługi dodatkowe:

- korkowe – 25 PLN brutto za osobę, za dostarczenie alkoholu we własnym zakresie,
  - stacje kulinarne Live Cooking (czas trwania 2 godz., co najmniej 50 osób).

Pakiety weselne dostępne są dla przyjęć organizowanych dla co najmniej 50 osób. W celu dokonania rezerwacji prosimy o kontakt z Działem Sprzedaży Konferencji i Bankietów pod numerem telefonu 22 579 10 73 lub za pośrednictwem poczty elektronicznej – e-mail: [konferencje.sobieski.warszawa@radissonblu.com](mailto:konferencje.sobieski.warszawa@radissonblu.com).



240 PLN  
BRUTTO  
OD OSOBY

## Sky Blu

### KOLACJA SERWOWANA

#### Zupa

Rosół z makaronem

#### Danie główne (jedno do wyboru)

Zapiekane eskalopki wieprzowe z aromatycznymi pieczarkami, pomidorami, ziołami i oscypkiem podane w kremowym sosie z warzywami i ziemniakami z patelni

Filet z okonia nilowego na świeżym szpinaku podany z pesto z suszonych pomidorów i buraczkowymi gnochchi

### BUFET WESELNY

#### Dania zimne

Wybór ryb wędzonych

Jarzyny z grilla ze świeżą bazylią

Kompozycja wędlin i mięs pieczonych

Pieczony indyk na zimno faszerowany bakaliami

Kompozycja pasztetów

Rolady mięsne z żurawiną

Kompozycja serów z winogronem i orzechami

Owoce krojone ze świeżą miętą

#### Sałatki

Sałatka z kolorowych papryk z cebulką dymką

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem

Sałatka grecka z serem feta i ziołowym dressingiem winegret

Egzotyczna sałatka z owocami

Kompozycja zielonych sałat z dressingiem (do wyboru: tatarski, żurawinowy, chrzanowy, tzatziki, cheddar)

#### Marynaty

Pieczarki, korniszony, cebulka, papryka, śliwki, grzybki  
Surówki oraz dodatki

Surówki: z marchwi, z pomidorów i ogórków, z pora, z selera, z białej kapusty, z czerwonej kapusty

Wybór jasnego i ciemnego pieczywa

Masło ziołowe i śmietankowe

#### Dania gorące

Filety z sandacza w sosie maślano-ziołowym

Fileciki z kurczęcia z owocami w sosie brzoskwińowo-morelowym

Pierogi z mięsem, boczkiem i cebulą

Ziemniaki zapiekane z pomidorami

Risotto warzywne

Grillowane jarzyny sezonowe w ziołach

Marchewka i fasolka szparagowa z masłem

#### Bufet deserowy

Wybór królewskich ciast tortowych

Semik krakowski

Szarlotka jabłkowa

Kremówka

Deser jogurtowy

Galaretki owocowe z bitą śmietaną

Ciasteczka musowe

Sosy: waniliowy, owocowy, czekoladowy

#### Tort weselny

#### Pakiet napojów bezalkoholowych

Kawa, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe, napoje gazowane

Napoje oraz bufet weselny są dostępne przez 8 godzin.

265 PLN  
BRUTTO  
OD OSOBY

## True Blu

### KOLACJA SERWOWANA

#### Zupa (jedna do wyboru)

Żur staropolski na zakwasie z chleba żytniego  
podawany z jajkiem i białą kielbasą  
Krem szparagowy z wędzonym łososiem

#### Danie główne (jedno do wyboru)

Pieczona pierś z kaczki z duszonymi jabłkami  
i sosem rodzynekowym podana z kluseczkami leniwymi  
i jarzynami sezonowymi  
Filet z łososia w kremie kaparowym  
z gotowanymi ziemniakami i warzywami z wody

### BUFET WESELNY

#### Dania zimne

Wybór ryb wędzonych: łosoś, pstrąg, makrela  
Kompozycja pasztetów  
Rolady mięsne z bakaliami  
Sery z orzechami i winogronami  
Trio śledziowe z sosem koperkowym,  
śmietanowym i korzennym  
Roladki drobiowe z serem feta  
Mozzarella z pomidorowym pesto

#### Salatki

Salatka z mozzarellą, sosem ze świeżej bazylii i orzeszkami pinii  
Salatka z kurczaka i ananasa  
Salatka grecka z serem feta  
Kompozycja zielonych sałat z dodatkami  
(kapary, anchois, wędzony łosoś, szynka, pieczarki)  
Salatka jarzynowa  
Salatka śledziowa  
Salatka jajeczna  
Salatka z kielbasy i sera  
Salatka ziemniaczana

#### Dodatki

Sosy: tzatziki, żurawinowy, chrzanowy, tatarski  
Wybór jasnego i ciemnego pieczywa  
Masło ziołowe i śmietankowe  
Stół staropolski  
Wybór wiejskich przysmaków: kaszanka, salceson biały, kielbasa  
biała, kielbasa myśliwska, kabanosy  
Wybór pasztetów, rolmopsy z suszoną śliwką, smalec z jabłkiem  
Wybór pieczonych mięs z piklami, cielęcina, karczek wieprzowy,  
ozorki w galarecie, schab po warszawsku, roladki z golonki,  
szynka podkomorzego  
Pomidory, ogórki, biała i czerwona kapusta, zielone sałaty,  
ćwikła, chrzan, sos tatarski, żurawina, chleb wiejski

#### Marynaty

Prawdziwki, pieczarki, papryka, śliwki, ogórki kiszone

#### Dania gorące

Filet z łososia norweskiego w sosie maślano-ziołowym  
Filet z kurczaka w sosie z sera roquefort  
Eskalopki wieprzowe w sosie chardonnay  
Gnocchi z sałatą, rukolą i suszonymi pomidorami  
Zapiekane szparagi w sosie gorgonzola z suszonymi pomidorami  
Ziemniaki z koperkiem  
Młoda kapusta ze świeżo siekany koperkiem (kiszona sezonowo)  
Grillowane warzywa w ziołach

#### Bufet deserowy

Tarta clafoutis  
Ciasteczka musowe  
Semik krakowski z sosem (waniliowym, owocowym, czekoladowym)  
Musy z białej i ciemnej czekolady  
Szarlotka  
Tartoletki owocowe  
Ciastko czekoladowe z gruszką  
Kompozycja krojonych owoców ze świeżą miętą

#### Tort weselny

#### Pakiet napojów bezalkoholowych

Kawa, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana,  
soki owocowe, napoje gazowane  
Napoje oraz bufet weselny są dostępne przez 8 godzin.

310 PLN  
BRUTTO  
OD OSOBY

## Royal Blu

### KOLACJA SERWOWANA

#### Zupa

Krem marchwiowo-dyniowy z imbirem  
Barszcz czerwony z krokietkami (serwowany po północy)

#### Danie główne (jedno do wyboru)

Marynowana polędwica wieprzowa w tymianku z sosem z zielonego pieprzu i borowików podana na tortellini szparagowym i z torcikiem z grillowanych warzyw  
Filet z sandacza podany na kremowym sosie szafranowo-waniliowym z racuszkami z ziemniaków i warzywami

### BUFET WESELNY

#### Dania zimne

Suszone pomidory nadziewane serem mozzarella ze świeżą bazylią  
Krewetki koktajlowe z mango, melonem i świeżą kolendrą  
Miniroladki z tortilli nadziewane serkiem Philadelphia, warzywami, łososiem norweskim i selerem  
Roladki z grillowanego bakłażana z serem kozim i suszonymi pomidorami  
Trio z łososia norweskiego z limonkami i tartym chrzanem  
Kuleczki serowe z szynką serrano, pomidorami i oliwkami  
Trio z łososia norweskiego z serem kozim i kaparami na pumpemiklu  
Mus z kaczki z morelami na słodkiej chałce z minigruszką marynowaną w imbirze i chili  
Mus z pieczonego bakłażana na liściach cykorii z marynowanymi małżami i kolendrą  
Minipomidorki z mozzarellą koktajlową i sosem pesto  
Szynka parmeńska nadziewana rukolą z serem gorgonzola i suszonymi pomidorami  
Tapenada z czarnych oliwek z szynką parmeńską, selerem naciowym i płatkami parmezanu

#### Sałatki

Mozzarella z sosem ze świeżej bazylii oraz orzeszków pinii  
Sałatka z kurczaka i ananasa  
Sałatka grecka z serem feta i ziołowym dressingiem winegret  
Kompozycja zielonych sałat z dodatkami (grzanki, wędzony łosoś, szynka, pieczarki)  
Sałatka tajska z sosem sojowym

#### Dodatki

Sosy: tzatziki, żurawinowy, chrzanowy  
Wybór jasnego i ciemnego pieczywa  
Masło ziołowe i śmietankowe

#### Marynaty

Pieczarki, komiszony, cebulka  
Stacja z kucharzem  
Szynki z prosięcia marynowane w przyprawach z sosem (do wyboru: piwno-miodowy, z gorgonzoli i suszonych pomidorów, grzybowy z zielonym pieprzem)  
Marynowane krewetki i małże z czosnkiem, czuszką i świeżą kolendrą

#### Dania gorące

Zupa grzybowa ze świeżo siekanym koperkiem  
Filet z łososia norweskiego w sosie maślano-ziołowym  
Duszony indyk fricassée w chili podany w sosie z gorgonzoli ze szpinakiem i orzeszkami pinii

Marynowane eskalopki wieprzowe w sosie aromatyzowanym winem chardonnay  
Włoskie kluseczki gnocchi z sałatą, rukolą, suszonymi pomidorami i kaparami  
Zapiekane szparagi w sosie z gorgonzoli z suszonymi pomidorami  
Ziemniaki z koperkiem  
Kompozycja z grillowanych warzyw z aromatycznymi ziołami  
Buraczki w miodzie

#### Bufet deserowy

Tarta clafoutis  
Ciasteczka musowe  
Musy owocowe  
Semik krakowski z sosami (do wyboru: waniliowy, owocowy, czekoladowy)  
Szarlotka  
Tartoletki owocowe  
Ciastko czekoladowe z gruszką  
Kompozycja krojonych owoców ze świeżą miętą  
Musy z białej i ciemnej czekolady

#### Tort weselny

#### Pakiet napojów bezalkoholowych

Kawa, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe, napoje gazowane  
Napoje oraz bufet weselny są dostępne przez 8 godzin.



## Pakiety napojów do oferty weselnej

### NAPOJE WLICZONE W CENĘ PAKIETÓW WESELNYCH

Kawa, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy),  
napoje gazowane (Pepsi, Pepsi Light, Mirinda, 7 Up)  
Konsumpcja bez ograniczeń do 8 godzin. Każda następna rozpoczęta godzina płatna dodatkowo 15 PLN brutto od osoby.

### PAKIETY ALKOHOLI DOSTĘPNE ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ

#### PAKIET I

Wino stołowe białe i czerwone  
Piwo lane

**Cena: 33 PLN brutto od osoby**

Konsumpcja bez ograniczeń do 8 godzin.  
Każda następna rozpoczęta godzina płatna dodatkowo 14 PLN brutto od osoby.

#### PAKIET II

Wino stołowe białe i czerwone  
Piwo lane  
Wódka polska (Żubrówka Biała)

**Cena: 77 PLN brutto od osoby**

Konsumpcja bez ograniczeń do 8 godzin.  
Każda następna rozpoczęta godzina płatna dodatkowo 17 PLN brutto od osoby.

#### PAKIET III

Wino stołowe białe i czerwone  
Piwo lane  
Wódka polska (Żubrówka Biała)  
Whisky Johnnie Walker Red Label  
Gin Finsbury  
Campari  
Martini (Bianco, Rosso, Extra Dry)  
Rum Bacardi

**Cena: 150 PLN brutto od osoby**

Konsumpcja bez ograniczeń do 8 godzin.  
Każda następna rozpoczęta godzina płatna dodatkowo 20 PLN brutto od osoby.



# Stacje kulinarne live cooking

Gotowanie na żywo odbywa się przez 2 godziny. Stacje kulinarne są dostępne dla przyjęć liczących co najmniej 50 osób.

## DOLCE VITA – WŁOSKIE INSPIRACJE

Wybór makaronu: tagliatelle, farfalle, penne, fusilli

Sosy do wyboru: z owoców morza, klasyczny pomidorowy sos boloński ze świeżo tartym parmezanem, bazyliowy sos pesto z orzeszkami pinii, sos grzybowy Alfredo

**Cena: 38 PLN brutto od osoby**

## KONNICHIWA! POZDROWIENIA Z KRAJU KWITNĄCEJ WIŚNI

Wybór smakowitych maki sushi i nigiri sushi z chrzanem japońskim wasabi, marynowanym imbirem i sosem Kikkoman przygotowywanych przez kucharza na żywo w obecności gości

**Cena: 45 PLN brutto od osoby**

## UCZTA U SĘDZIEGO W SOPLICOWIE

Szynki z prosięcia marynowane w przyprawach i miodzie na życzenie serwowane z sosem piwno-miodowym, sosem z gorgonzoli i suszonych pomidorów lub sosem z grzybów leśnych i zielonego pieprzu

Patelnia duszonej młodej kapusty kiszzonej sezonowo z golonkami pieczonymi w piwie porter

Prosię pieczone w całości z nadzieniem z kaszy gryczanej i podrobów podane z aromatycznym sosem ze smardzów lub lekko pikantnym sosem pieczeniowym z nutą zielonego pieprzu

**Cena: 38 PLN brutto od osoby**

## DOMOWA PIEROGARNIA W STU ODSŁONACH

Wybór tradycyjnych domowych pierogów: z mięsem i grzybami, ruskie (z twarogiem, ziemniakami i skwarkami), ze szpinakiem

Wybór sosów i dodatków: sos grzybowy, sos cebulowy, bazyliowy sos pesto, okrasa z prażonego boczku i smażonej cebulki

**Cena: 35 PLN brutto od osoby**

## FRUTTI DI MARE

Krewetki królewskie, ośmiorniczki, małże oraz sercówki smażone na żywo przez kucharza i podane z sosami oraz dodatkami do wyboru: papryką, czosnkiem, cebulą, octem balsamicznym, sosem cytrynowym z kroplą soku z limonki, sosem z duszonych pomidorów ze świeżą kolendrą, bazyliowym sosem pesto

**Cena: 48 PLN brutto od osoby**

## VIVA LA MEXICO!

Tradycyjne meksykańskie kukurydziane i pszenne tortille z farszem do wyboru: z kurczakiem, z piklowaną wołowiną, z tuńczykiem, z warzywami

Dodatki i salsy do wyboru: kwaśna śmietana, pomidory concasse, sałata lodowa, piórka czerwonej cebuli, salsa z sera cheddar, salsa pomidorowa z kroplą tabasco

**Cena: 34 PLN brutto od osoby**

## ŚWIĘTO ZIEMNIACZANYCH PRZYSMAKÓW

Smażone na żywo placki ziemniaczane, do wyboru: tradycyjne, z cukinią, z dynią, z kiszoną kapustą

Sosy i dodatki do wyboru: sos miodowo-musztardowy, sos borowikowy, salsa pomidorowa, ryby wędzone, kawior czerwony

**Cena: 36 PLN brutto od osoby**

## SEN TEKSAŃSKIEGO FARMERA

Pieczony rostbef z amerykańskiej wołowiny krojony przez kucharza w obecności gości

Sosy i dodatki do wyboru: sos BBQ, sos ananasowy z chili, sos z żurawiny amerykańskiej, czerwona fasola z pomidorami, gotowana na parze kukurydza podana na gorąco

**Cena: 32 PLN brutto od osoby**

## ŻEGLUJĄC POŚRÓD NORWESKICH FIORDÓW

Pieczony łosoś skandynawski

Sosy do wyboru: grzybowy, musztardowy, śliwkowy

Łosoś na szpinaku w kruchym cieście

**Cena: 43 PLN brutto od osoby**

## HISZPAŃSKA FIESTA Z PAELLA

Patelnia z tradycyjną paellą z królikiem, owocami morza, warzywami i oliwkami z aromatem szafranu

**Cena 31 PLN brutto od osoby**

## WIELKIE GRECKIE WESELE U ZORBY

Wybór mięs pieczonych po grecku: kotleciki jagnięce, kofta z jagnięciny, miniszaszyki z wieprzowiny

Sosy do wyboru: klasyczny sos ailloli na bazie majonezu, sos miętowo-rozmarynowy, sos pomidorowy z oliwkami

**Cena: 38 PLN brutto od osoby**

## ZIELONO MI! WIOSENNE PRZEBUDZENIE

Kompozycja kolorowych sałat i szeroki wybór dodatków

Dressingi do wyboru: ziołowy winegret, Cezar, 1000 wysp, francuski z oliwą i musztardą Dijon, blue cheese

**Cena: 30 PLN brutto od osoby**

## Z WIZYTĄ W LODOWYM IMPERIUM – GLOBALNE OCHŁODZENIE

Wybór lodów w rozmaitych smakach komponowanych wedle życzenia gości

Wybór dodatków: gorące maliny, śliwki duszone w przyprawach korzennych z piernikową nutą

Sosy zimne: waniliowy, czekoladowy, owocowy

Sałatka z owoców południowych

Mieszanka świeżych owoców, wafle, andruty, czekoladowe rurki,

posypka czekoladowa lub owocowa, wiórki kokosowe, prażone migdały

**Cena: 28 PLN brutto od osoby**

## MAKSIMUM KALORII – FONTANNA BELGIJSKIEJ CZEKOLADY

Efektowna fontanna z czekoladą

(białą, gorzką, mleczną lub aromatyzowaną i koloryzowaną według uznania, np. ajerkoniakiem)

Dodatki: pianki marshmallow, wafle, andruty, świeże truskawki (sezonowo),

krojone i filetowe owoce południowe (pomarańcze, banany, ananasy)

**Cena: 26 PLN brutto od osoby**

## CZEKOLADOWY RAJ Z POKUSĄ AMARETTO

Czekoladowe brownie serwowane na gorąco z wiśniami i likierem amaretto

**Cena: 26 PLN brutto od osoby**

## ANTONÓWKOWA NOSTALGIA

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i cynamonowymi

**Cena: 25 PLN brutto od osoby**

## SŁODKI PODWIECZOREK U ZUZANNY

Smażone i flambrowane na żywo klasyczne francuskie Crêpes Suzette

podawane z sosem pomarańczowym i likierem Grand Marnier

**Cena: 25 PLN brutto od osoby**

## WARUNKI REZERWACJI I PŁATNOŚCI

1. 6000 PLN brutto bezzwrotnego zadatku jako gwarancja rezerwacji wskazanego terminu

– płatne w ciągu 7 dni od daty dokonania rezerwacji. Po upływie wskazanego terminu rezerwacja zostaje automatycznie anulowana.

2. Dopłata do 50% przewidywanych kosztów przyjęcia

– płatne na jeden miesiąc przed planowaną datą imprezy.

3. Dopłata do 100% kosztów przyjęcia

– płatne na siedem dni przed datą imprezy.

Dodatkowe koszty (np. zmiana liczby osób, dodatkowe zamówienia) pokryte zostaną w dniu imprezy.

W przypadku nie uiszczenia zadatku lub dopłaty do 50% przewidywanych kosztów

hotel może odstąpić od umowy po wcześniejszym wysłaniu drogą elektroniczną wezwania do zapłaty.

W przypadku osób prywatnych hotel akceptuje płatność gotówką, kartą kredytową lub przelewem

(przedpłata na konto: Bank Pekao SA IV Oddz. Warszawa 56124010531111000004422659).

W przypadku wybrania ostatniej formy płatności prosimy o przesłanie potwierdzenia wykonania przelewu na adres e-mail: konferencje.sobieski.warszawa@radissonblu.com lub faksem na numer: +48 22 658 13 65.

## WARUNKI ANULACJI

W przypadku rezygnacji (odstąpienia od umowy za zapłatą odstępnego)

z organizowania imprezy w hotelu w terminie krótszym niż:

1. 50 dni przed ustaloną datą imprezy

– odstępnego wynosi 30% ustalonej wartości imprezy.

2. 40 dni przed ustaloną datą imprezy

– odstępnego wynosi 50% ustalonej wartości imprezy.

3. 30 dni przez ustaloną datą imprezy

– odstępnego wynosi 80% ustalonej wartości imprezy.

## RADISSON BLU SOBIESKI HOTEL

Plac Artura Zawiszy 1  
02-025 Warszawa, Polska  
Tel.: +48 22 579 1000  
Fax: +48 22 659 8828

E-mail: [info.sobieski.warsaw@radissonblu.com](mailto:info.sobieski.warsaw@radissonblu.com)

**[www.radissonblu.com/sobieski-warsaw](http://www.radissonblu.com/sobieski-warsaw)**



**[radissonblu.com/weddings](http://radissonblu.com/weddings)**