

VETER



VETER EVENTS

PINSKIY & CO.

История

Ресторан Veter - популярный ресторанный проект звёздного дуэта — Антона Пинского и Ксении Собчак, расположенный на паруснике «Летучий Голландец», пришвартованного на Мытнинской набережной, 6.



Каждая строка в меню ресторана покажется знакомой, но ни одно блюдо не будет классическим. Гастрономические аллегории для Veter создаёт шеф-повар Михаил Бобылёв (ex: Blondie, Medusa).

Панорамный вид на Неву, Эрмитаж, Стрелку Васильевского острова переключается с внутренним изяществом ресторана Veter.



Оформление

В оформлении использованы шпон дуба теплого оттенка и текстурная светлая мебель; на одной из стен размещено акцентное керамическое панно, а в центре зала и внимания — объемная стеклянная люстра, которая дарит солнечные блики днем и элегантность в вечернее время.

На носу парусника расположена летняя открытая терраса с лучшим видом на Петербург.



Праздники

Ресторан Veter идеально подойдет для организации мероприятия любого масштаба. Независимо от формата, команда Pinskiy & CO возьмет на себя организацию события «под ключ», предложив разнообразное меню и оформление, чтобы снять груз с плеч гостей и сделать событие особенным.



Интерьеры

ОСНОВНОЙ ЗАЛ РЕСТОРАНА VETER



ЗАЛ "ПРОВАНС"



Ресторан Veter идеально подойдет для организации мероприятия любого масштаба. Независимо от формата, команда Pinskiy & CO возьмет на себя организацию события «под ключ», предложив разнообразное меню и оформление, чтобы снять груз с плеч гостей и сделать событие особенным.

Русско-французская кухня

Каждая строка в меню ресторана покажется вам знакомой, но ни одно блюдо не будет классическим. Все блюда созданы в авторском прочтении шеф-повара Михаила Бобылёва, а винная карта органично продолжает русско-французскую традицию.



Голубцы с говядиной



Голубцы с морепродуктами



Осьминог на гриле,
соус из сладкого перца



Черная треска,
припущенные овощи



Пельмени с говядиной



Запеченный сырный крем,
персиковый ликёр, вербена



Перловая каша, шпинат, морепродукты



Солодовый бисквит шоколадное
кремю, соус карамель-кориандр



Черемуховый торт

Форматы мероприятий

Veter идеально подойдет для мероприятия любого масштаба:

День рождения Свадьба Корпоратив Выпускной

Бизнес завтрак / бранч Светское мероприятие

Veter идеально подойдет для мероприятия
любого масштаба.





Дополнительные услуги

Фотограф

Световое оборудование

Флористика

Ведущий праздника

Музыкальное оборудование

Видеограф



Условия закрытия ресторана Veter для мероприятий:

Основной зал ресторана Veter

Максимальное количество гостей: до 60 человек.

★ Видовая открытая терраса на носу корабля — в качестве подарка.

Стоимость депозита:

1 млн. + 10% сервисный сбор в будний день,

1 млн. 300 тысяч + 10% сервисный сбор в выходной день

Банкетный зал “Прованс”

Максимальное количество гостей: до 70 человек.

Стоимость депозита:

400 тысяч рублей + 10% сервисный сбор в будний день,

500 тысяч рублей + 10% сервисный сбор в выходной день

Pinskiy & CO

Pinskiy & CO – ресторанный холдинг, объединяющий ведущие гастрономические проекты, такие как: Le Pigeon, The Greeks, Loona, AVA, Patriki, Rocky2, Folk, №13, Avocado Queen, Medusa, «Сыроварня», SIMACH, Phantom, Afina, «Магадан», Veter...

Антон Пинский основатель компании Pinskiy&Co. Ресторатор года-2022 национальной ресторанной премии «Пальмовая ветвь», Лауреат федеральной премии Where to eat «За вклад в развитие гастрономической культуры региона», Ресторатор года GQ-2020, Лучший бизнесмен 2020 года премии «Пальмовая ветвь».

На премии Where to eat 2024 года Антон Пинский также получил номинацию ресторатор года Антон Пинский произвел настоящую революцию в российском ресторанном бизнесе – за пять лет он открыл более полусотни проектов, расширил географию своей компании на всю европейскую часть России и начал международную экспансию. Испания, Турция, Арабские Эмираты – ресторанный холдинг Pinskiy&Co стал самым активно развивающимся на рынке. И самым разносторонним. В его составе возглавляющие хит-парады модных мест Simach в Недальнем, Lotus Room и «No13», ставшие уже культовыми Сыроварня, Medusa, Farsh, Колбасный цех и Магадан, уникальный Avocado Queen и открытый вместе с Тимати Red Box.

В коллаборации с лучшими шефами России Антон Пинский открывает новые авторские рестораны: AVA и Patriki с Виталием Истоминым и Артемом Лосевым, Folk совместно с ресторатором Дмитрием Романовым, разрабатывает оригинальные гастрономические концепции с Антоном Ковальковым и Георгием Трояном.

Все проекты Антона Пинского создают вокруг себя особую атмосферу и дарят новые впечатления.



VETER

ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ СТАТЬ ЧАСТЬЮ УНИКАЛЬНОГО POP UP BAR НА НЕБЕ — ИНТЕГРИРОВАТЬ ВАШУ ПРОДУКЦИЮ В НАШ ПРОЕКТ.

Контакты для связи:

Управляющий ресторана Veter

Екатерина Солнцева

+7 (931) 277-05-10

Почта: e.solnceva@pinskiy.co

Банкетная служба: veter.eventrest@yandex.ru

Ресторан Veter

Мытнинская набережная, 6

Телефон: +7 (931) 333-56-56

PINSKIY & CO.