

50 Jahre

2026



# HELMUT IS(ST) HEIMAT!

Im HELMUT leben wir Gastfreundschaft mit großer Freude und Herzlichkeit für das Gute.

Kompromisslose Liebe zu all unseren Produkten versteht sich hier von selbst. Wir servieren eine Wohlfühlküche inspiriert aus Heimat und Fernweh.

Zugänglich, zeitgemäß, gemütlich und ohne überintellektualisierten Anspruch.

Sie möchten privat oder geschäftlich in größerer Runde bei uns einkehren, das Restaurant exklusiv buchen oder nur einen Teil?

Auf den folgenden Seiten bieten wir Ihnen unsere Möglichkeiten an, im Rahmen von 8 bis ca. 80 Personen bei uns im HELMUT oder als Catering in einer Location Ihrer Wahl.

Gerne öffnen wir auch für Ihre Veranstaltung außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten.





# KLASSISCHE MENÜS

bis ca. 60 Personen | gesetzt

Unsere klassischen Menüs wurzeln in der Region und erzählen von Heimat, Jahreszeiten und vertrauten Aromen. Gute Produkte von hier treffen auf behutsame Einflüsse aus der Ferne, klar gedacht und fein kombiniert. Bodenständig, warm und mit offenem Blick über den Tellerrand.

Preisangaben brutto inkl. Mehrwertsteuer | Preis pro Person | Beispielenüs | Änderungen vorbehalten

## 3-GANG MENÜ

Preis pro Person: 59,00 Euro

**1. Gang**  
**MARINIERTE ENTENBRUST**  
Senfsaat, eingeweckte Pilze,  
Quittengelee & Bittersalate

**2. Gang**  
**LACHSFORELLE**  
geschmolzenes Kalb, Sternanisschaum,  
Kartoffeln & Schmorrgurkeneintopf

**3. Gang**  
**OMAS KÄSEKUCHENCREME**  
Vanilleeis & Schokoladen-Butterstreusel

## 4-GANG MENÜ

Preis pro Person: 69,00 Euro

**1. Gang**  
**MARINierter THUNFISCH**  
geflämmt Schweinebauch,  
scharfe Kresse & Gomasio

**2. Gang**  
**HELMUT'S KOHL**  
gerösteter Blumenkohl „polnisch“  
Nußbutter & Kartoffelpüree

**3. Gang**  
**GESCHMORTE OCHSENBACKE**  
Steckrübe, Silberzwiebeln,  
Nussbutterstampf & Petersilienschaum

**4. Gang**  
**BRATAPFELKOMPOTT**  
Spekulatius-Brownie, Eierlikör & Vanilleeis

# VEGETARISCHES MENÜ

bis ca. 60 Personen | gesetzt

Unser vegetarisches Menü feiert regionale Vielfalt, saisonales Gemüse und Ideen, die ein wenig Fernweh zulassen, ehrlich, leicht und voller Geschmack.

Preisangaben brutto inkl. Mehrwertsteuer | Preis pro Person | Beispielenü | Änderungen vorbehalten

## 3/4-GANG MENÜ

Preis pro Person: 59,00 Euro (3-Gang) | 69,00 Euro (4-Gang)

### 1. Gang

#### KONFIERTE TOPINAMBUR

Bittersalate, Walnuss-Vinaigrette & Preiselbeeren

### 2. Gang

#### HELMUT'S KOHL

gerösteter Blumenkohl „polnisch“  
Nußbutter & Kartoffelpüree

### 3. Gang

#### KOHLRABI

Kimchi, Sauce Thailandaise, Furikake & Togarashi

### 4. Gang

#### OMAS KÄSEKUCHENCREME

Vanilleeis & Schokoladen-Butterstreusel



# BEST OF HELMUT

bis 80 Personen | an Stehtischen

**Sie mögen es locker, ungezwungen und kommunikativ?**

Für größere Gesellschaften bieten wir Ihnen ein Flying Buffet mit kleinen Portionen in schneller Abfolge. An jeden Tisch servieren wir abwechslungsreiche Gänge mit Fisch, Fleisch und vegetarischen Komponenten – für jeden Geschmack ist etwas dabei. In legerer Atmosphäre, an Stehtischen und ohne starre Abläufe entsteht Raum für Austausch, Gespräche und Begegnung. Ideal, um mit Ihren Gästen ins Gespräch zu kommen oder Ihre Produkt- oder Firmenpräsentation genussvoll zu begleiten.

**ab 49,00 Euro pro Person**

Dieses Arrangement ist verbunden mit einer exklusiven Buchung.

Preisangabe brutto inkl. Mehrwertsteuer | Preis pro Person | Änderungen vorbehalten

## HELMUT EXKLUSIV

Mindestumsatz bei Exklusiv Buchungen

**Restaurant komplett: ab 2.000,00 Euro**

**Sollte kein Mindestumsatz gewünscht sein, erfolgt die Platzierung der Gäste an Einzeltischen für ein 2h Zeit-Slot um 17:30Uhr oder 20:00Uhr.**

**Unsere Mindestumsätze können abweichen, je nach Umfang der Anfrage.**

**In den Mindestumsätzen fließen Speisen- & Getränkeumsatz ein. Sollte dieser unter der vereinbarten Summe liegen, fällt die Differenz als Raummiere an.**



# WEIN & GETRÄNKE

Ob als Getränkepauschale, individuell nach Verbrauch oder mit passender Weinbegleitung durch unseren Sommelier – bei uns bleibt es ungezwungen. Wir sorgen für stimmige Begleiter im Glas, Sie konzentrieren sich ganz auf den Moment.

## Weinbegleitung

Unser Sommelier Christian Wilhelm, Gault Millau „Sommelier des Jahres“, stellt Ihnen passend zum Menü eine Weinauswahl oder Weinbegleitung zusammen und berät Sie gern.

**3 Gänge 24,00 Euro / 4 Gänge 32,00 Euro**

Wein 10cl / Dessertwein 5cl

## Getränkepauschalen

Für Firmenveranstaltungen bieten wir auch Getränkepauschalen an.

Standardpauschale

Aperitif (Sekt/Fruchtsecco alkoholfrei)

Weißwein : Rotwein

Wasser : Softdrinks : Bier : Kaffee

2h ab 24,00 € pro Person

3h ab 39,00 € pro Person

zusätzlich Longdrinks in der Pauschale (Gin Tonic etc.)

2h +10,00 € pro Person

3h +15,00 € pro Person

Preisangabe brutto inkl. Mehrwertsteuer | Änderungen vorbehalten



# CATERING

Sie möchten mit mehr Personen in Ihrer eigenen Location feiern und dabei nicht auf die gewohnte Qualität aus dem HELMUT und die kulinarische Expertise unseres Sterne-Restaurants FRIEDA verzichten? Ob privates Dinner, besonderer Anlass oder große Firmenfeier – wir begleiten Ihr Event mit unserer Küche und unserem Service genau dort, wo Sie feiern möchten.

In jeder Location und zu jedem Anlass schaffen wir einen stimmigen Rahmen, von der ersten Idee bis zur Umsetzung. Vom intimen Private-Dinner-Event bis zur lebendigen Firmenveranstaltung verbinden wir Genuss, Erfahrung und Handwerk auf hohem Niveau.

Individuelle Absprachen sind für uns selbstverständlich, denn jedes Event ist anders. Sprechen Sie uns einfach an – gemeinsam entwickeln wir ein Catering, das zu Ihnen, Ihren Gästen und Ihrer Veranstaltung passt.

GASTHAUS  
HELMUT

&

FRIEDA  
RESTAURANT





# KONTAKT

**Sie haben Fragen oder möchten ein  
kulinarisches Erlebnis anfragen?**

**Kontaktieren Sie uns gern per Mail oder Telefon –  
wir freuen uns auf Ihre Nachricht.**

**[reservierung@gasthaus-helmut.de](mailto:reservierung@gasthaus-helmut.de)**

**0341 – 91878220**

**HELMUT BROSCHÜRE  
Gasthaus Helmut GmbH  
Gohliser Straße 42  
04155 Leipzig  
STAND: 01/2026**