

Hauptgerichte mit Fleisch

Hirschgulasch mit Salzkartoffeln und Rotkohl
25,50€

Rindergulasch mit Salzkartoffeln und Rotkohl
21,90€

Grünkohl mit Kassler, Kohlwurst und Salzkartoffeln
21,90€

Bayrischer Schweinebraten mit Sauerkraut und Kartoffeln
21,90€

Putengeschnetzeltes in Sahnesauce, Gemüse und Kartoffeln
21,90€

Rinder Rouladen mit Kartoffeln und Rotkohl
21,90€

Tikka Masala mit Reis
20,90€

Hauptgerichte ohne Fleisch

Gnocchi mit Gorgonzola-Spinat Sahnesauce
14,90€

Andalusische Gemüsepfanne (vegan)
13,90€

Veganes Curry mit Reis
12,90€

Chilli sin Carne (vegan)
12,90€

Veganes Gulasch mit Pilzen
13,90€

Gebratene Champignons mit Dip
12,90€

Gemüse oder Spinatlasagne
12,90€

Vegetarische Kohlrouladen mit Salzkartoffeln und Rotkohl
15,90€

2 Senfeier mit Salzkartoffeln
10,90€

Beilagen

Kartoffelgratin 5,50€

Rotkohl 3,90€

Sauerkraut 3,90€

Semmelknödel oder Kartoffelknödel (2 Stück) 4,90€

Nudeln 2,50€

Gemüse der Saison 3,50€

5 Mini Hackfleischbällchen (für Suppen/Fingerfood) 6,90€

Hausgemachte Frikadelle (Rind/Schwein) 3,50€

Dessert

Rote Grütze mit echter Vanillesauce 3,90€

Bourbonvanille Joghurt Quark mit roter Grütze 3,90€

Mango-Joghurt-Quark 3,90€

Tiramisu (ohne Ei) 4,20€

Diverse Dessert auf Anfrage

Frühstück und Brunch

Kleines Frühstücksbuffet pro Person 18€

2 Brötchen, Vollkornbrot, Croissant, Marmelade, Honig, Butter,
Kräuter-Rührei, Wurst und Käsespezialitäten, Obstsalat, Kräuterquark

Brunch pro Person 27€

2 Brötchen, Vollkornbrot, Croissant, Marmelade, Honig, Butter,
Antipasti, Kräuter-Rührei, gekochte Eier,
Wurst und Käsespezialitäten,
Curry-Kokos Suppe oder französische Tomatensuppe
Obstsalat, Müsli,
Chocolate oder Cheese Cake Muffins

Englisches Frühstück pro Person 13€

2 Scones, Clotted Creme,
Lemon Curd/Marmelade und Sandwiches

Extras

Kräuterquark 2,70€

Hausgemachte Frikadelle 3,50€

Tomate-Mozzarella Spieß 2,70€

Kräuter Rührei 3,50€

Gekochtes Ei 1,80€

Gebratener Bacon (2 Scheiben) 2,20€

Brötchen, verschiedene Sorten 1,30€

Croissant 2,20€

Baguettestange 4,50€

Vollkornbrotscheibe 1,20€

Obstsalat 3,20€

Muffins (Apfel, Chocolate, Zitrone oder Cheese Cake) 2,90€

Tea Time Cookies (Short Bread Art) pro 100g 7,50€

Gebratene Champignons mit Kräutern 4,50€

Quark mit frischen Früchten 3,00€

Portion Lachs 4,00€

Matjessalat 3,50€

Pancake mit Ahornsirup, Erdbeer-oder Schokoladensauce 3,50€

Dattel-Frischkäse Creme 2,70€

Jana-lade
manufaktur für feines

Catering

*Wir kochen und backen
ein Lächeln für Sie*



Janalade-manufaktur für feines
Jana Beerenwinkel



Holstenstr. 13
25335 Elmshorn



04121-6409300
Mobil:0176-49604144



info@janalade.de
www.janalade.de

Menüs

Waldmenü pro Person 69€

Salat mit Hagebuttendressing und Walnüssen
Pilzsüppchen mit Fichtennadeln
Rotwildgulasch mit Kartoffeln und Maronenpüree
Waldbeerküchlein an Holunderspiegel
(auch vegetarisch oder vegan Variante möglich)

Das große Kaffeemenü pro Person 79€

Salat der Saison mit Espresso Balsamico Dressing
Kichererbsensuppe mit Kaffeetopping und Krokantnüssen
Espresso-Schokoladen-Gulasch
mit Kartoffeln und Gemüse der Saison
Tiramisu mit viel Kaffee

Bayrisches Oktoberfestmenü pro Person 59€

Brotzeitteller (Bay. Kartoffelsalat, Obazda, Brezeln)
Schweinsbraten mit Rotkraut und Salzkartoffeln
Kaiserschmarrn

Tarte und Quiche

28cm Durchmesser 59€
Häppchen 4,50€

Süßkartoffel
Lauch mit Cafe de Paris
Champignons
Spinat-Kartoffel-Feta
Italienische Tomaten-Parmesan

Mindestabnahme pro Gericht und Speise 12 Portionen
Preise gültig ab 01.04.2025
Preise verstehen sich als Abholpreise.
Lieferung und Abholung gegen Aufpreis. Siehe AGB's
Änderungen vorbehalten

Suppen

Französische Tomatensuppe mit Reis (vegan) 8,90€
Möhren-Ingwersuppe (vegan) 8,90€
Deftige Kartoffelsuppe (vegan) 8,90€
Curry-Kokossuppe (vegan) 8,90€
Brokkolicremesuppe mit Zimtmandeln (vegan) 8,90€
Waldpilzsüppchen (vegetarisch) 8,90€
Maronen-Karottensüppchen mit Rosmarin (vegetarisch) 8,90€
Tom Kha Gai mit Reismudeln (vegan) 8,90€
Kürbiscremesuppe mit Birne und Zimtsahne (vegetarisch) 8,90€
Cremige Steckrübe-Rotwein-Backplaume-Pesto (vegan) 8,90€
Marokkanische Gemüsesuppe (vegan) 8,90€
Kalte spanische Gazpacho (vegetarisch) 7,90€
Rinder-Gulaschsuppe 11,90€
Hühnersuppe 10,90€
(Zu allen Suppen gibt es frisches Baguette)
(Als Vorspeise 200ml 6,90€,
Rindfleischgulaschsuppe oder Hühnersuppe 8,90€)

Picknickkörbe

Vegetarisch für 2 Personen 43,90€

2 Flaschen Limoment 0,33l, 1 Flasche Wasser 0,7l
0,4l Café Creme aus dem Siebträger
2 Croissants, 2 Brötchen, Butter, Marmelade,
Käse, Dattelfrischkäse, Gemüsesticks mit Dip,
Tomate-Mozzarella Spieß, Salat der Saison im Glas, Obstsalat

Classic-mit feiner Wurst für 2 Personen 48,90€

2 Flaschen Limoment 0,33l, 1 Flasche Wasser 0,7l
0,4l Café Creme aus dem Siebträger
2 Croissants, 2 Brötchen, Butter, Marmelade,
Salami, Schinken, Gemüsesticks mit Dip,
Tomate-Mozzarella, Salat der Saison, Obstsalat

**Auf Wunsch gegen Aufpreis auch mit alkoholischen Getränken.
Auch in veganer Variante für 2 Personen möglich ohne Aufpreis**

Als Pfand für den Picknickkorb sind 50€ in bar zu hinterlegen

Fingerfood

Balsamico Zwiebeln mit Kubebenpfeffer 3,20€ (vegan)
Harissa Möhren (scharf) 3,10€ (vegan)
Drillingskartoffelhälfte mit Dillfrischkäse 2,50€
Drillingskartoffelhälfte mit Frischkäse und Lachs 3,30€
Tomate Mozzarella Spieß 2,70€
Tortellini-Tomate Mozzarella Spieß 3,20€
Gefüllte Minipaprika mit Fetafrischkäse 2,80€
Blätterteighäppchen mit Tomate oder Spinat 2,90€
Dattel im Speckmantel (auch vegan möglich) 2,80€
Mediterrane Zucchini mit Parmesan 3,20€
3 gebratene Champignons 2,60€ (vegan)
Gemüsefrittata Häppchen 3,50€
Dattelfrucht-Baguette-Häppchen 2,90€
Baguettehäppchen m. Camembert + marrok. Jelly 2,90€
Canapé Häppchen mit Käse oder Wurst 3,50€
Englisches Gurken-Sandwiches 2,90€
Englisches Räucherlachs-Sandwiches 3,50€
Gaspacho Shot mit gebratener Garnele 4,50€
Mini Falafel mit Dip 3,50€
Minifrikadelle 2,90€
Blätterteigschnecke mit Spinat und Feta 3,10€
Pizzaschnecke mit Käse (Blätterteig) 3,10€
Mini Lauchenbrötchen mit bayischem Obazda 3,20€
Gefülltes Mini Pfannbrot mit Käse und Schinken 3,50€
Pizza Pasta Stick 3,20€
Tzatziki mit Brot 2,90€
Fingerfood Löffel verschiedene Sorten ab 4,50€

Mindestabnahme pro Sorte 10 Stück

Italienischer Caprese Kranz für 6 Personen
(Tomate, Mozzarella, Oliven, Artischocken, Basilikum, Chiabatta)
20,-€

Käseplatte verschiedene Sorten pro Person 11€
Wurst/Aufschnittplatte versch. Sorten pro Person 13€

Salate

Bayrischer Kartoffelsalat mit süßem Senf (vegan) 3,50€
Hausgemachter Krautsalat (vegan) 3,50€
Rote Bete Salat mit Bulgur und Feta 3,80€
Tomatensalat mit Basilikum (vegan) 3,50€
Bunter Belugalinsalat mit Feta 3,50€
Quinoa-Orangensalat (vegan) 3,50€

AGB'S

Janalade liefert Geschirr und Gläser, Bestecke in bruchfesten Transportbehältern. Die angegebenen Konditionen verstehen sich als Abholpreise incl. MwSt.

Die Öffnungszeiten nach telefonischer Vereinbarung.
WICHTIG: Bitte bringen Sie Ihren Personalausweis zur Identitätsprüfung mit.

Der Verleih erfolgt nur an volljährige Personen.

Der Mindestumsatz beim Catering beträgt 450€ am Tag.

Die Mietdauer (Mieteinheit) beträgt 2 Werktage bzw. am Wochenende von Freitag bis Montag und pro Veranstaltung.

Bei Lieferung fallen zusätzlich zum Mietpreis Fahrtkosten (Lieferkosten) an, die sich nach dem Transportvolumen / Gewicht sowie der zu fahrenden Wegstrecke richten. (1,00€/km)
Wenn wir das Geschirr/Besteck/Platten wieder bei Ihnen abholen sollen, fallen diese Kosten zusätzlich an.

Wir nehmen das Leihgut benutzt und schmutzig zurück.
Die Reinigung von Porzellan und Besteck ist im Mietpreis enthalten. Modernste Spül- und Besteckreinigungsanlagen sorgen dafür, dass Ihnen bei Anmietung wieder professionell gereinigtes Leihgut zur Verfügung steht.

Die Versandeinheit (VE) ist die kleinste abzugebende Menge.

Bei Verlust berechnen wir den Wiederbeschaffungswert.

Bei geringwertigen Gütern gelten bei Verlust/Bruch oder

Beschädigung berechnen wir folgende Werte :

Geschirr (Kaffeetasche, Untertasse, Dessertteller, Gläser): 5,00 €

Essteller 7,00 €

Besteck: 2,50 €

Servierplatte: 30,00 €

Bitte behandeln Sie das Leihgut pfleglich und melden sie Defekte an technischen Geräten unverzüglich bei uns an.

Die Finale Personenzahl muss uns spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung mitgeteilt werden, ansonsten gilt die Personenzahl, die uns zuvor von Ihnen per Email/Whatsapp übermittelt wurde.

Der Kunde bleibt verpflichtet, Janalade nach Zeitpunkt des Zugangs der Kündigung den Brutto-Warenentgeltes gemäß folgender Staffeln zu zahlen:

- Zugang der Kündigung bis 21 Arbeitstage vor Mietbeginn/Catering: 10% des Brutto Warenentgeltes
 - Zugang der Kündigung bis 14 Arbeitstage vor Mietbeginn/Catering: 20% des Brutto Warenentgeltes
 - Zugang der Kündigung bis 7 Arbeitstage vor Mietbeginn/Catering: 50 % Brutto Warenentgeltes
 - Zugang der Kündigung bis 3 Arbeitstage vor Mietbeginn/Catering 90 % des Brutto Warenentgeltes
- 4 a) Sollte wir zum Zeitpunkt der Kündigung mit der vertraglich vereinbarten Leistung bereits begonnen haben, ist das vollständige Dienstleistungsentgelt zu zahlen.

Servicepersonal

Unsere professionelles Servicepersonal unterstützt Sie gerne bei Ihrer Veranstaltung.

Pro angefangene Stunde berechnen wir 36,00€

Preisliste ist gültig ab 01.04.2025 Änderungen vorbehalten.

Maschinenverleih

Prof. Kaffeevollautomat Nivona mit autom. Milchaufschäumer 120,00€

Bonamat B5 Filtermaschine (2 x 5 Liter) mit Festwasseranschluss (400V) oder 230V / 16A. Leistung: 9 Min. 5L brühen 140,00€

Bonamat THA Filtermaschine mit 2 x 2,2 Liter Pumpkanne mit Festwasseranschluss (230V) Leistung: 8 Min 2,2L 60,00€

Bonamat TH Filtermaschine mit 2 x 2,2 Liter Pumpkanne ohne Festwasseranschluss (230V) Leistung: 7 Min 2,2L 50,00€

Große Kaffeemühle Ladenmühle Mahlkönig Kenia (230V) 50,00€
Filterpapier für B5 Per Stück 0,40 € Filterpapier für TH-Serie Per Stück 0,30€

Trinkwasserschlauch 15-50m ¾ Zoll IG auf ¾ Zoll IG nach KTW-A
Trinkwassernorm, blau 5-20€

Suppenkessel (elektrisch) 9l mit Suppenkelle 20,00€

Baustromverteilung 32A/400V (9x230V Schukosteckdose,
1xCEE16, 1xCEE32 60,00€

Gummileitung / Verlängerung 5x2,5mm² bis 5x6mm² 15-50m. a. Anfrage
PKW-Anhänger Mit Plane 3,10x1,65x1,60m (LxBxH) 2t 60,00€

Mobiliarverleih

Bierzeltgarnitur, 3-tlg. ohne Rückenlehne, tiefer Tisch (70cm)
für 10 Personen 30,00€

Bierzeltgarnitur, 3-tlg. mit Rückenlehne, tiefer Tisch (70cm) für 10 P. 35,00€

Weißer Stoff-Tischdecke für Bierzelttisch/Bank 20€

Stehtisch Rund 80cm 15,00 €

Pavillonzelt faltbar 3x4,5m graues Dach,
incl. Gewicht oder Schraubhering 120,00 €

Wände für Pavillonzelt 4 Stück 45,00 €

Geschirr / Besteckverleih

Kaffeetasse VE 24, 200ml, weiß 0,90 €

Kaffeetasche VE 24, 125ml, weiß 0,90 €

Untertasse VE 10, weiß 0,90 €

Kuchen/Frühstücksteller VE 10, weiß 0,90 €

Großer, flacher Teller VE 10, weiß 0,90 €

Tiefer Teller VE 10, weiß 0,90 €

Teelöffel VE 10, 0,90 €

Kuchengabel VE 10, 0,90 €

Esslöffel VE 10, 0,90 €

Gabel VE 10, 0,90 €

Messer VE 10, 0,90 €

Unsere Philosophie

Mit Liebe kochen ist Nahrung für die Seele...

Wir möchten jeden einzelnen Tag den Ansprüchen unserer Kunden mit Zuverlässigkeit, Qualität und Transparenz gerecht werden .

Dabei liegen uns Ihre individuellen Wünsche ganz besonders am Herzen.

Nachhaltigkeit sehr wichtiges Thema für uns.

Wir arbeiten bewusst mit regionalen, qualitativen und frischen Produkten. Wo immer es möglich ist, beziehen wir unsere hochwertigen Rohstoffe aus regionalem Anbau (Schleswig Holstein).

Das Fleisch beziehen wir von der Biolandfleischerei Fricke. Die Milchprodukte beziehen wir aus der Region und anderen kleinen bäuerlichen, tierfreundlichen Betrieben ohne tierquälerischer Haltung.

Die Backwaren beziehen wir von der Biolandbäckerei Joldelund und der Biobäckerei Moin. Lebensmittel aus der Massentierhaltung kommen bei uns nicht auf den Teller.

Unsere frisch zubereiteten Speisen sind:

- ohne Geschmacksverstärker
- ohne Glutamat oder Hefeextrakt
- ohne Palmöl
- ohne Süßstoffe
- ohne Gentechnik

Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch ein komplett veganes oder vegetarisches Catering an.

Komplett Glutenfrei können wir leider nicht anbieten, da in unserer Küche glutenhaltige Lebensmittel verarbeitet werden.

Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslich, kulinarischen Fest zu machen!

Wir stehen Ihnen jederzeit gerne mit Rat und Tat zur Seite. Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches, individuelles Angebot.

Janalade - Manufaktur für feines

Inh.: Jana Beerenwinkel

Holstenstr.13

25335 Elmshorn

Tel: +49 4121-6409300

Mobil 0176-49604144

e-Mail: info@janalade.de | www.janalade.de