

MAZZA



MAZZA



Catering



Kontakt

Kerstin Apelt & Diana Petersen
events@mazza-hamburg.de

www.mazza-hamburg.de

Tel.: 040 - 28 41 91 7

Fax: 040 - 28 41 91 99

Unsere Speisenvorschläge bestechen durch die außergewöhnlichen, kulinarischen Köstlichkeiten der neuen syrischen Küche. Die mit feinen Gewürzen abgeschmeckten, farbenfrohen Spezialitäten des Orients verwöhnen die Gaumen Ihrer Gäste mit ganz besonderen Aromen und kulinarischen Genüssen. Ob Menü oder Buffet, warm oder kalt, Fisch, Fleisch, vegetarisch oder vegan – bei uns bleibt kein Wunsch offen! Auch Unverträglichkeiten berücksichtigen wir gern.

Zusätzlich zu erstklassigem Service und Beratung, garantieren wir eine ganz besondere Verköstigung Ihrer Gäste bei Ihrem individuellen Event. Wir freuen uns, Ihnen ein Angebot unterbreiten zu dürfen.

Bitte beachten Sie, dass wir die Buffetvorschläge und Fingerfood-Variationen erst ab einer Personenzahl von 10 zubereiten können.



MAZZA Vorspeisen

Unser kulinarischer Star sind die MAZZA. Diese köstlichen vegetarischen Vorspeisen sind mehr als Appetithappen – sie sind Gesten der Gastfreundschaft. Sie können zu jedem unserer Buffets oder Menüs eine Zusammenstellung von Vorspeisen auswählen oder natürlich auch nur MAZZA bestellen. Diese werden - anders als im Restaurant - sortenrein auf großen Porzellanplatten angerichtet.

- Zucchini mit Orangenschale und Minze
 - Salat von gerösteter Paprika mit Basilikum
 - Prinzessbohnen mit Rosmarin, schwarzem Pfeffer und Honig
 - Humus, Kichererbsenpüree mit Tahina
 - Geräuchertes Auberginenmus mit Sesamöl und Limonen abgeschmeckt
 - Okraschoten mit Tomaten und zweierlei Koriander
 - Walnuss-Paprika-Paste
 - Quark mit Minze und Walnussöl
 - Gebratene Auberginen mit Schafskäse und Harissa
 - Petersiliensalat mit Weizengrütze und Tomaten
 - Gebratener Blumenkohl mit Sesamsauce
 - Kleine Kartoffeln in Zitrone, Olivenöl und Minze
 - Schneidebohnen in Tomatensauce mit frischem Koriander
 - Champignons in Balsamico-Sahne-Sauce
 - Rote Bete-Salat an Thymian-Essig mariniert mit Weißkohlstreifen
 - Kohlrabi mit Knoblauch und frischem Koriander
 - Orientalischer Olivensalat mit Pistazien und Granatapfel
 - Fenchel mit Kirschtomaten, Anis und Cumin
 - Mangold mit schwarzen Augenbohnen
 - Weißer Bohnen mit Tomatensauce und orientalischer Kräutermischung
 - Kichererbsensalat mit Sesamsauce
 - Karotten eingelegt in Rosenwasser, Nelken und Lorbeerblättern
 - Paprika geschmort in Olivenöl und Koriander
 - Braune Linsen in Apfel-Curry-Sauce
 - Porreegemüse mit Schafskäse und grünem Pfeffer
 - Saubohnen in Tomaten-Petersilien-Vinaigrette
 - Eingelegter Spinat mit geschmorten Zwiebelstreifen und Granatapfelkernen
 - Rote-Bete-Paste mit wildem Oregano und geröstetem Sesam
 - Salat von Blumenkohl mit Tomaten, Paprika und Zitrone
 - Pikanter Couscous-Salat mit Granatapfel und Pinienkernen
- Dazu reichen wir unser orientalisches Pita-Brot*
- 8 Spezialitäten pro Person 16,00 €
10 Spezialitäten pro Person 18,50 €



Unsere Buffetvorschläge

Ob Menü oder Buffet, Fisch, Fleisch, vegetarisch oder vegan – bei uns bleibt kein Wunsch offen! Auch Unverträglichkeiten berücksichtigen wir gern. Wir beziehen unser Gemüse möglichst aus regionalem Anbau. Unser köstlich mariniertes Lammfilet ist halal und stammt aus Neuseeland.

Ilyas

MAZZA

Bitte suchen Sie sich **sieben**
vegetarische Vorspeisenspezialitäten aus

Hauptgerichte

Doradenfilet auf Sesam-Limonen-Sauce
mit geschmorten Tomaten und pikantem Bulgur
&

Entenbrust auf Aprikosen-Pflaumen-Sauce
dazu Zuckerschoten, Lauchzwiebeln und Basmatireis

Desserts

Die **süße Sünde** des Orients
Arabischer Milchreis mit Rosenwasser
Schoko-Mokka-Kardamom-Creme

pro Person **38,00 €**
als 3-Gang **30,00 €**

Scheherezade

MAZZA

Bitte suchen Sie sich **sieben**
vegetarische Vorspeisenspezialitäten aus

Hauptgerichte

Lachsschnitte auf Tomaten-Basilikum-Sauce
mit Selleriegemüse und Kartoffel-Oliven-Püree
&

Lammfilet nach arabischer Art mit Datteln, Nüssen auf Joghurt-Minze-Sauce
mit glasiertem Gemüse und Piment-Zimt-Reis

Desserts

Die **süße Sünde** des Orients
Mascarpone-Granatapfel-Creme
Schokoladen-Mandel-Tarte

pro Person **40,00 €**
als 3-Gang Menü **33,00 €**



Syria

MAZZA

Bitte suchen Sie sich **sieben**
vegetarische Vorspeisenspezialitäten aus

Hauptgerichte

Zanderfilet auf Koriandersauce
mit geschmorten Tomaten und Harissa-Kartoffeln
&
Kalbsfilet auf Schalotten-Senf-Sauce
mit Prinzessbohnen und Rosmarin-Kartoffel-Plätzchen

Desserts

Die **süße Sünde** des Orients
Kardamom Crème Brûlée
Katayef, orientalischer Crêpe gefüllt mit Frischkäse und Honig

pro Person **44,00 €**
als 3-Gang **36,00 €**

Bonaparte

MAZZA

Bitte suchen Sie sich **sieben**
vegetarische Vorspeisenspezialitäten aus

Hauptgerichte

Riesengarnelen auf Apfel-Curry-Sauce
mit würzigem Gemüse-Couscous
&
Rinderfilet auf Kefraya-Schalotten-Sauce
mit Prinzessbohnen und Kartoffel-Schafskäse-Gratin

Desserts

Die **süße Sünde** des Orients
Knafe, Fadennudeln auf Mozzarella-Vanille-Creme mit Honig
Mango und Ananas mariniert mit Kardamom-Honig

pro Person **47,00 €**
als 3-Gang Menü **39,50 €**

Gerne erstellen wir Ihnen auch rein vegetarische oder vegane Vorschläge.

Weitere Speisen-Vorschläge

Gerne können Sie sich natürlich auch ein eigenes Menü oder Buffet zusammenstellen und unsere oben genannten Vorschläge nach Belieben abwandeln. Preise passen wir entsprechend an. Hier finden Sie weitere Gerichte unserer neuen syrischen Küche.

Gerichte mit Fleisch

Maispouardenbrust

auf Thymian-Zitronen-Sauce
mit gedünstetem Gemüse und Kartoffelscheiben

gefüllt mit Pistazien und Datteln auf Safransauce
mit Zuckerschoten-Kirschtomaten-Ragout und Basmatireis

Perlhuhnbrust mit Rosmarin-Feigen-Sauce
glasiertem Gemüse und Basmatireis

Couscous Royale – syrischer Eintopf mit Lamm, Huhn
und verschiedenem Gemüse in delikater Tomatensauce

Lammfilet MAZZA Spezialität des Hauses

nach arabischer Art mit Datteln, Nüssen auf Joghurt-Minze-Sauce
mit glasiertem Gemüse und Piment-Zimt-Reis

auf Schafskäse-Basilikum-Sauce
mit gedünstetem Gemüse und Basmatireis

auf Auberginen-Kichererbsen-Ragout
mit Oliven-Kartoffel-Püree

Entenbrust auf Aprikosen-Pflaumen-Sauce
dazu Zuckerschoten, Lauchzwiebeln und Basmatireis

Kalbsfilet auf Schalotten-Senf-Sauce
mit Prinzessbohnen und Rosmarin-Kartoffel-Plätzchen

Rinderfilet

auf Orangen-Majoran-Sauce
mit sautiertem Spinat und Kartoffel-Schafskäse-Gratin

auf Kefraya-Schalotten-Sauce
mit Prinzessbohnen und Thymian-Kartoffel-Plätzchen



Gerichte mit Fisch

Loup de Mer gefüllt mit Walnüssen und Granatapfelkernen
auf Sesam-Limonen-Sauce mit Weizengrütze

Fatusch, orientalischer Salat von geröstetem Pita-Brot
und Portulak mit Jakobsmuscheln und Gambas (nur als Menü möglich)

Zanderfilet auf Koriandersauce
mit geschmorten Tomaten mit Harissa-Kartoffeln

Kabeljau auf Auberginen-Kichererbsen-Ragout
mit Basmatireis

Doradenfilet auf Sesam-Limonen-Sauce
mit Fenchel-Tomaten-Gemüse und pikantem Bulgur

Lachsfilet mit Sesamkruste
auf Paprika-Kardamom-Sauce mit Selleriegemüse
auf Tomaten-Basilikum-Sauce
mit gedünstetem Zucchini-Gemüse und Kartoffel-Oliven-Püree

Doradenfilet auf Sesam-Limonen-Sauce
mit geschmorten Tomaten und pikantem Bulgur

Riesengarnelen auf Apfel-Curry-Sauce
mit würzigem Gemüse-Couscous



Vegetarische Gerichte

Auberginen-Reis-Auflauf MAZZA Spezialität des Hauses
mit Datteln und Nüssen auf Joghurt-Minze-Sauce

Auberginen-Lasagne mit Schafskäse
auf Tomaten-Basilikum-Sauce und Basmatireis

Couscous Royale vegetarisch
diverses Gemüse und Kichererbsen in pikanter Tomatensauce mit Couscous

Weizengrütze und Linsen mit geschmorten Zwiebeln auf Joghurt-Minze-Sauce

Okraschoten oder Schneidebohnen in pikanter Koriander-Tomatensauce
dazu Basmatireis

Artischocke gefüllt mit Quinoa, Granatapfel und Topinambur

Zucchini gefüllt mit Gemüse Couscous auf Joghurt-Minze-Sauce

Aubergine mit Tomaten, Zwiebeln, Petersilie und Bulgur
auf Joghurt-Minze-Sauce

Paprika gefüllt mit Gemüse-Bulgur auf Tomaten-Schafskäse-Sauce

Currygemüse in Kokosmilch und Jasminreis

Strudel von Zuckerschoten und Blumenkohl
mit Süßkartoffelpüree auf Curryschaum

Blätterteig gefüllt mit verschiedenem Gemüse
auf Basilikum-Schafskäse-Sauce

Gemüse-Couscous auf Ras el-Hanout-Sauce



Unsere Desserts

Gerne dürfen Sie sich natürlich auch das Dessertbuffet selber zusammenstellen.
Hier weitere Vorschläge:

Arabischer Milchreis mit Rosenwasser

Joghurt-Gries mit Kokos

je 2,00 € pro Person

„Süße Sünde des Orients“

-arabische Gebäckspezialitäten-

Zweierlei Mousse au Chocolat

von Zartbitter- und weißer Schokolade

Schoko-Mokka-Kardamom-Creme

Mascarpone-Granatapfel-Creme

Zimt-Vanille-Tarte mit Honig und Nüssen

Gebratene Griesschnitte mit Backpflaumen

Mango und Ananas mariniert mit Kardamom-Honig

Granatapfelgrütze mit Muhallabia, Orchideenwurzelcreme

je 2,40 € pro Person

Kardamom Crème Brûlée

Katayef, orientalischer Crêpe, gefüllt mit Frischkäse und Honig (*warm*)

Knafe, Teigfäden gebacken mit Mozzarella und Rosensirup (*warm*)

je 2,80 € pro Person

Joghurt-Safran-Mousse

3,40 € pro Person

Unsere Fingerfood-Spezialitäten

Unsere Fingerfood-Spezialitäten eignen sich hervorragend als Snack für zwischendurch oder aber auch für einen Stehempfang, da zum Verzehr nicht unbedingt ein Teller notwendig ist. Bitte beachten Sie, dass wir die Fingerfood-Variationen erst ab einer Personenzahl von 10 zubereiten können.

Kibbe - Bällchen aus Lammhack-Weizengrütze-Teig
gefüllt mit Walnüssen, Pistazien und Granatapfel
pro Stück 3,50 €

Sfiha - Orientalische Mini-Pizza mit Lammhack und Pinienkernen
pro Stück 1,40 €

Sfiha (vegetarisch) Mini-Pizza mit Sesam auf Harissa *vegi*
pro Stück 1,40 €

Geflügel-Spieß mariniert mit arabischen Gewürzen
pro Stück 3,50 €

Scampi-Spieß mariniert mit Curry
pro Stück 3,20 €

Falafel, frittierte Gemüsemedaillons *vegan*
pro Stück 1,80 €

Canapée mit Kichererbsenpüree und Sesambutter *vegi*
pro Stück 1,80 €

Canapée mit geräuchertem Auberginenmus und Granatapfel *vegi*
pro Stück 1,80 €

Hefeteigschiffchen mit Schafskäse und Basilikum *vegi*
pro Stück 2,40 €

Hefeteigschiffchen mit Spinat, Granatapfel und Walnuss *vegi*
pro Stück 2,40 €

Hefeteigschiffchen mit würzigem Lammhack und Pinienkernen
pro Stück 2,60 €



Lammfiletspieß mariniert auf Joghurt-Minze-Sauce
pro Stück 4,50 €

Gemüse-Kräuter-Pastete, pikant *vegi*
pro Stück 1,90 €

Frische Datteln, gefüllt mit Walnuss, umwickelt mit Lammschinken
pro Stück 2,70 €

Schafskäse in Filoteig gebacken mit Minze und Segenkorn *vegi*
pro Stück 2,40 €

Blätterteig gefüllt mit Zitronen-Hähnchenbrust und Oliven
pro Stück 2,90 €

Artischocken gefüllt mit Ruccola-Frischkäse-Creme *vegi*
pro Stück 2,60 €

Gebackene Reisbällchen mit Datteln und *vegi*
Pinienkernen in Joghurt-Minze-Sauce
pro Stück 2,20 €

Maispoulardenbrust gefüllt mit Couscous,
Pinienkernen und Granatapfel
pro Stück 3,30 €

Entenbrust-Spieß in Sesam und Honig
glasiert mit Trockenfrüchten
pro Stück 4,00 €

Spieß von mariniertem Rinderfilet mit Zimt und Harissa
pro Person 6,90 €

Lammkebab mit elf verschiedenen Gewürzen
auf Salat von Zwiebel-Petersilien Harissa
pro Stück 2,80 €

Lammwürstchen mit Pinienkernen auf Linsencurry
pro Stück 2,80 €



Schisch-Barak, Ziegenquark auf Ruccola-Pesto *vegi*
pro Stück 2,40 €

Zucchini gefüllt mit Oliven und Couscous *vegi*
pro Stück 2,50 €

Neue Kartoffeln gefüllt mit Minze-Quark
und in Anis und Koriander gebeizter Lachs
pro Stück 3,50 €

Lachsspieß mit Sesam und Zitrone
pro Stück 4,90 €

Thunfischspeiß im Zimt-Sesammantel
auf Mango-Paprika-Chutney
pro Stück 6,90 €



Sambusek Teigtaschen gefüllt mit
eingelegter Hähnchenbrust auf Zimt-Sauce
pro Stück 2,70 €

Kleine Auberginen-Lasagne auf Kichererbsenragout *vegi*
pro Stück 2,60 €

Falafel gefüllt, mit Salat von Radieschen, Gurken und Tomaten *vegi*
pro Stück 2,20 €

Weinblätter gefüllt mit Gemüse-Reis und Limonen-Dip *vegi*
pro Stück 2,30 €

Jacobsmuscheln auf orientalischem Salat mit Granatapfel-Dressing
pro Stück 4,50 €



Unsere Suppen

Oase, die gelbe Linsensuppe des Esau *vegi*
pro Person 5,00 €

Currysuppe mit Garnelen
pro Person 5,50 €

Pascha, klare Suppe von der Maispoularde
mit Couscous-Klößchen
pro Person 5,00€

Zanubia, Blumenkohlsuppe mit Anis-Stern *vegi*
pro Person 4,50 €

Palmya, Kürbiscremesuppe mit Dill *vegi*
pro Person 5,00 €



Unsere Getränke

Prosecco *Frizzante, trocken*

Flasche 0,75l 28,00 €

Wein

Wir bieten Ihnen beste Rot- und Weißweine aus dem Libanon, Südafrika, Frankreich, Spanien und Deutschland

Flasche 0,75l ab 14,00 €

Bier *König Pilsener*

Flasche 0,33l 1,90 €

Weizenbier *Benediktiner*

Naturtrüb und alkoholfrei

Flasche 0,5l 2,80 €

Gerolsteiner Mineralwasser, *mit* oder *ohne* Kohlensäure

Flasche 0,75 4,50 €

Saft *Klindworth* Orangen-und Apfelsaft

Flasche 1,0l 6,50 €

Cola, Fanta, Sprite, Schweppes

Flasche 1,0l 6,50 €

Filterkaffee Kanne

3,0l 21,00 €

Arabischer Mokka *extra dunkel geröstet, mit Kardamom*

Tasse 2,00 €

Schwarzer Tee *mit frischer Minze*

Tasse 2,00 €



Leihgebühren

Equipment

Teller à	0,40€
Suppentassen à	0,40€
Kaffeetasse mit Untertasse & Kaffeelöffel à	0,40€
Messer, Gabel, Löffel, Set à	0,60€
Universalgläser à	0,35€
Sektgläser à	0,35€
Biergläser à	0,35€
Tischdecke à	8,00€
Stoffservietten à	2,00€
Cocktailservietten, 100 Stück	4,90€
Papierservietten, 100 Stück	8,95€
Mazza-Dekoration (Rosenblütenblätter, Kreuzkümmel und orange Linsen)	nach Absprache

Gerne stellen wir natürlich weiteres Equipment auf Anfrage zur Verfügung.

Personal

Kellner/Stunde	29,50€
Koch/Stunde	35,00€

An- und Abfahrt werden mit berechnet.

Transport

Anlieferung und Abholung innerhalb Hamburgs	38,50 €
Anlieferung innerhalb Hamburgs (Einwegplatten)	25,00 €

Auf- und Abbau sowie Transporte außerhalb Hamburgs werden nach Aufwand bzw. Absprache abgerechnet.