

WILLKOMMEN im MAZZA



Kontakt

Eventmanagement

Kerstin Apelt & Diana Petersen

Tel.: 040 - 28 41 91 7

Fax: 040 - 28 41 91 99

events@mazza-hamburg.de

www.mazza-hamburg.de

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.

MAZZA Vorspeisen

Unser kulinarischer Star ist das MAZZA. Diese köstlichen vegetarischen Vorspeisen sind mehr als Appetithappen – sie sind Gesten der Freundschaft. Die farbenfrohen MAZZA-Vorspeisen stehen bereits in tausendundeinem Schälchen auf den Tischen bereit und lassen Ihre Gäste bereits beim Anblick erstaunen.

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

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

Rundum-Glücklich-Paket für einen gelungenen Abend

Kulinarischer Genuss wie in 1001 Nacht

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. Die farbenfrohen MAZZA-Vorspeisen stehen bereits in tausendundeinem Schälchen auf den Tischen bereit und lassen Ihre Gäste bereits beim Anblick erstaunen. Je nach Belieben servieren wir anschließend ein festliches Menü in mehreren Gängen oder stellen die außergewöhnlichen Leckereien auf einem Buffet bereit.

Buffet Best of MAZZA Spezial (gerne auch als Menü möglich)

Wir servieren zum Empfang
Falafel frittierte Gemüsemedaillons
& **Hefeteigschiffchen** mit Schafskäse und Basilikum

MAZZA
vegetarische **Vorspeisenspezialitäten**
stehen in tausendundeinem Schälchen auf den Tischen bereit

Hauptgerichte
Zanderfilet auf Koriandersauce
mit geschmorten Tomaten und Harissa-Kartoffeln
&
Lammfilet auf Schafskäse-Basilikum-Sauce
mit gedünstetem Gemüse und Basmatireis

Desserts
Die **süße Sünde** des Orients
Zweierlei **Mousse au Chocolat**
von Zartbitter- und weißer Schokolade
Mascarpone-**Granatapfel-Creme**

pro Person 52,00 €

Menü- oder 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

Vegetarische **Vorspeisenspezialitäten**
serviert in tausendundeinem Schälchen

Zwischengericht

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

Hauptgericht

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

Desserts

Die **süße Sünde** des Orients
Arabischer Milchreis mit Rosenwasser
Hausgemachtes **Zimteis**

pro Person 45,00 €
als 3-Gang Menü 36,00 €

Scheherezade

MAZZA

Vegetarische **Vorspeisenspezialitäten**
serviert in tausendundeinem Schälchen

Zwischengericht

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

Hauptgericht

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
Hausgemachtes **Mandeleis**

pro Person 48,00 €
als 3-Gang Menü 39,00 €

Syria

MAZZA

Vegetarische **Vorspeisenspezialitäten**
serviert in tausendundeinem Schälchen

Zwischengericht

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

Hauptgericht

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 **52,00 €**
als 3-Gang Menü 43,00 €

Bonaparte

MAZZA

Vegetarische **Vorspeisenspezialitäten**
serviert in tausendundeinem Schälchen

Zwischengericht

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

Hauptgericht

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 **56,00 €**
als 3-Gang Menü 47,00 €

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. 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

Buffet Sultan

Unser ganz besonderes Highlight für bis zu 20 Personen.
Oder aber auch zusätzlich zum Buffet bei größeren Gesellschaften.

MAZZA

Vegetarische **Vorspeisenspezialitäten**
serviert in tausendundeinem Schälchen

Hauptgericht

Ganzes Lamm gefüllt mit Reis, Datteln, Rosinen,
Pinienkernen, Mandeln und Walnüssen
mit glasiertem Gemüse und Joghurt-Minze-Sauce

Desserts

Die **süße Sünde** des Orients
-Dessertvariation-

Preis insgesamt für 20 Personen 890,00 €

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

Egal ob Sie sich für ein Menue oder ein Buffet entscheiden, sollten Ihnen unsere Vorschläge nicht zusagen, dürfen Sie sich das Dessert natürlich gerne selber zusammenstellen.

„**Süße Sünde des Orients**“ -syrische Gebäckspezialitäten-
wie z.B.: **Mamoul** - Griesmürbeteig gefüllt mit Datteln oder Pistazien
Blätterteig gefüllt mit Walnüssen, Pistazien oder Haselnüssen
Datteln gefüllt mit Walnuss

Zweierlei **Mousse au Chocolat**
von Zartbitter- und weißer Schokolade

Schoko-Mokka-Kardamom-Creme

Arabischer Milchreis mit Rosenwasser

Hausgemachtes **Zimteis**

Mascarpone-**Granatapfel-Creme**

Zimt-Vanille-Tarte mit Honig und Nüssen

Joghurt-Gries mit Kokos

Gebratene **Griesschnitte** mit Backpflaumen

Granatapfelgrütze mit Muhallabia, Orchideenwurzelpfunde

Mango und Ananas mariniert mit Kardamom-Honig

Kardamom Crème Brûlée

Joghurt-Safran-Mousse

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

Knafe, Fadennudeln auf Mozzarella-Vanille-Creme mit Honig

Unsere SNACK-Empfehlungen

Ob als Häppchen zum Empfang oder als Mitternachtssnack bei einer langen Partynacht. Gerne empfehlen wir folgende Variationen:

Wir reichen zum Empfang:

Sfiha - orientalische Mini-Pizza
mit Lammhack und Pinienkernen
& **Hefeteigschiffchen**
mit Spinat, Granatapfel und Walnuss

oder

Falafel

frittierte Gemüsemedaillons
& **Hefeteigschiffchen**
mit Schafskäse und Basilikum

pro Person 4,00 €

Als Mitternachtssnack:

KÄSEPLATTE
mit Baguette und Weintrauben
pro Person 5,20 €

und/ oder

FINGERFOOD

z.B.
Geflügel-Spieß mariniert mit arabischen Gewürzen
Schafskäse in Filoteig gebacken mit Minze und Segenkorn
Falafel, frittierte Gemüsemedaillons
pro Person 7,00 €

und/ oder

SUPPE

z.B.: **Currysuppe mit Garnelen** *oder*
Oase, die gelbe Linsensuppe des Esau *oder*
Pascha, klare Suppe von der Maispoularde mit Couscous-Klößchen
pro Person 5,00 €