

# 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](mailto:events@mazza-hamburg.de)

[www.mazza-hamburg.de](http://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 €