



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, Kichererbsenpürree 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 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 3,90 €

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 3,60 €

Scampi-Spieß mariniert mit Curry
pro Stück 4,20 €

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

Canapée mit Kichererbsenpüree und Sesambutter *vegi*
pro Stück 1,90 €

Canapée mit geräuchertem Auberginenmus und Granatapfel *vegi*
pro Stück 1,90 €

Hefeteigschiffchen mit Schafskäse und Basilikum *vegi*
pro Stück 2,60 €

Hefeteigschiffchen mit Spinat, Granatapfel und Walnuss *vegi*
pro Stück 2,60 €

Hefeteigschiffchen mit würzigem Lammhack und Pinienkernen
pro Stück 2,80 €

Lammfiletspieß mariniert mit arabischen Gewürzen
pro Stück 4,90 €

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

Frische Datteln, gefüllt mit Walnuss, umwickelt mit Lammschinken
pro Stück 2,90 €

Schafskäse in Filoteig gebacken mit Minze und Segenkorn *vegi*
pro Stück 2,60 €

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



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

Maispoulardenbrust gefüllt mit Couscous
Pinienkernen und Granatapfel
pro Stück 3,60 €

Entenbrust-Spieß mit Pflaumen und Aprikosen
in Sesam und Honig glasiert
pro Stück 4,50 €

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 3,20 €

Lammwürstchen mit Pinienkernen auf Linsencurry
pro Stück 3,20 €

Schisch-Barak, Ziegenquark auf Ruccola-Pesto *vegi*
pro Stück 2,70 €

Zucchini gefüllt mit Oliven und Couscous *vegi*
pro Stück 2,60 €

Lachsspieß mit Sesam und Zitrone
pro Stück 4,90 €

Sambusek Teigtaschen gefüllt mit eingelegter Hähnchenbrust
pro Stück 2,90 €

Kleine Auberginen-Roulade gefüllt mit Schafskäse *vegi*
pro Stück 2,60 €

Weinblätter gefüllt mit Gemüse-Reis und Limonen-Dip
pro Stück 2,60 € (*ab 30 Personen*)



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 Desserts

Stellen Sie sich gerne selber ein Dessertbuffet zusammen:

je 2,00 € pro Person

Arabischer Milchreis mit Rosenwasser

Joghurt-Gries mit Kokos

je 2,40 € 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 2,80 € pro Person

Kardamom Crème Brûlée

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

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

3,40 € pro Person

Joghurt-Safran-Mousse



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.

**Gerne sind wir Ihnen natürlich bei der Auswahl behilflich.
Kontaktieren Sie uns gern.**