



**MAZZA**



**Catering**



## Kontakt

Diana Petersen  
events@mazza-hamburg.de

[www.mazza-hamburg.de](http://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.

## Buffet 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 €

## Buffet 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 42,00 €

## Buffet 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 €

## Buffet 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 52,00 €

## 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 755,00 €

Gerne erstellen wir Ihnen auch rein vegetarische oder vegane Vorschläge  
oder erweitern unsere Vorschläge durch Fingerfood.  
Kontaktieren Sie uns bei Fragen gern!

# 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

## 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 und Granatapfel

**Zucchini** gefüllt mit Gemüsecouscous 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*)

\*\*\*

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

je 2,80 € pro Person

**Joghurt-Safran-Mousse**

3,40 € pro Person



## 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.