



Willkommen beim Mazza Poppenbüttel!

Der Orient im Norden Hamburgs

CATERING MAPPE

Buffet- und Fingerfood



Mazza Poppenbüttel GmbH

Poppenbütteler Weg 236
22399 Hamburg

pb@mazza-hamburg.de

Tel. Mo. - Do.: 0160 9738 6042

Restaurant: 040 60878240

www.mazza-hamburg.de/poppenbuettel



MAZZA-Vorspeisen

SYRISCHE VORSPEISEN-SPEZIALITÄTEN

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
- **Pikanter Couscous-Salat**
mit Granatapfel und Pinienkernen
- **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
- **Avocado-Salat**
mit Kichererbsen

- **Weißer Bohnen**
mit Tomatensauce und orientalischer Kräutermischung
- **Karotten**
eingelegt in Rosenwasser, Nelken und Lorbeerblättern
- **Braune Linsen**
in Apfel-Curry-Sauce
- **Saubohnen**
in Tomaten-Petersilien-Vinaigrette
- **Rote-Bete-Paste**
mit wildem Oregano und geröstetem Sesam
- **Kichererbsensalat**
mit Sesamsauce
- **Paprika geschmort**
in Olivenöl und Koriander
- **Porreegemüse**
mit Schafskäse und grünem Pfeffer
- **Eingelegter Spinat**
mit geschmorten Zwiebelstreifen und Granatapfelkernen
- **Salat von Blumenkohl**
mit Tomaten, Paprika und Zitrone

Dazu reichen wir unser orientalisches Pita-Brot

6 Spezialitäten pro Person 12,00 €

8 Spezialitäten pro Person 16,00 €

10 Spezialitäten pro Person 18,00 €

Unsere Suppen

- **Oase**
die gelbe Linsensuppe des Esau
pro Person 5,00 €
- **Currysuppe**
mit Garnelen
pro Person 5,50 €

Fingerfood

ORIENTALISCHE SNACKS



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 20 zubereiten können.

Fleisch & Fisch

- **Kibbe**
Bällchen aus Lammhack-Weizengrütze-Teig gefüllt mit Walnüssen, Pistazien und Granatapfel
pro Stück 4,50 €
- **Sfiha**
Orientalische Mini-Pizza mit Lammhack und Pinienkernen
pro Stück 1,80 €
- **Geflügel-Spieß**
mariniert mit arabischen Gewürzen
pro Stück 4,00 €
- **Hefeteigschiffchen**
mit würzigem Lammhack und Pinienkernen
pro Stück 3,20 €
- **Scampi-Spieß**
mariniert mit Curry
pro Stück 4,20 €

Vegetarisch

- **Sfiha**
Mini-Pizza mit Sesam auf Harissa
pro Stück 1,60€
- **Falafel**
frittierte Gemüsemedaillons
pro Stück 2,10€
- **Canapée**
mit Kichererbsenpüree und Sesambutter
oder mit mit geräuchertem Auberginenmus und Granatapfel
pro Stück 2,20€
- **Hefeteigschiffchen**
mit Schafskäse und Basilikum
oder mit Spinat, Granatapfel und Walnuss
pro Stück 3,00€
- **Gemüse-Kräuter-Pastete**
pikant
pro Stück 2,20€

Fleisch & Fisch

- **Blätterteig gefüllt**
mit Zitronen-Hähnchenbrust und Oliven
pro Stück 3,50 €
- **Lammkebab**
mit elf verschiedenen Gewürzen auf
Salat von Zwiebel-Petersilien Harissa
pro Stück 4,00 €
- **Lammwürstchen**
mit Pinienkernen auf Linsencurry
pro Stück 3,20 €
- **Lachsspieß**
mit Sesam und Zitrone
pro Stück 4,40 €
- **Frische Datteln**
gefüllt mit Walnuss, umwickelt mit
Lammschinken
pro Stück 3,30 €

Vegetarisch

- **Schafskäse in Filoteig**
gebacken mit Minze und Segenkorn
pro Stück 3,40 €
- **Kleine Auberginen-Roulade**
gefüllt mit Schafskäse
pro Stück 3,00 €
- **Weinblätter**
gefüllt mit Gemüse-Reis und
Limonen-Dip
pro Stück 2,50 €



Buffets

FLEISCH, FISCH & VEGETARISCH

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

syrische Vorspeisenspezialitäten
-7 Sorten Ihrer Wahl-

Doradenfilet

Sesam-Limonen-Sauce
geschmorte Tomaten / pikanter Bulgur

und

Entenbrust

Aprikosen-Pflaumen-Sauce
Zuckerschoten / Lauchzwiebeln / Basmatireis

Baklava

und

Arabischer Milchreis

mit Rosenwasser

und

Schoko-Kardamom-Crème

pro Person 44,00€

Buffet "Syria"

MAZZA

syrische Vorspeisenspezialitäten
-7 Sorten Ihrer Wahl-

Zanderfilet

Koriandersauce
gedünstetes Gemüse / Harissa-Kartoffeln

und

Lammhüfte

Joghurt-Minze-Sauce
Datteln / Nüsse / Piment-Zimtreis

Baklava

und

Mango und Ananas

mariniert mit Kardamom-Honig

und

Katayef

orientalischer Crêpe gefüllt mit Frischkäse und Honig

pro Person 44,00€

Buffet "Scheherezade"

MAZZA

syrische Vorspeisenspezialitäten

-7 Sorten Ihrer Wahl-

Loup de Mer

Tomaten-Basilikum-Sauce

Sellerie-Gemüse / Kartoffel-Oliven-Püree

und

Lammfilet

Schafskäsesauce

glasiertes Gemüse / Basmatireis

Baklava

und

Mascarpone-Granatapfel-Crème

und

Schokoladen-Mandel-Tarte

pro Person 51,00€

Weitere Gerichte mit Fleisch

- **Maispouardenbrust**
Thymian-Zitronen-Sauce
gedünstetes Gemüse / Kartoffelscheiben
- **Perlhuhnbrust**
Rosmarin-Feigen-Sauce
glasiertes Gemüse / Basmatireis
- **Rinderfilet**
Orangen-Majoran-Sauce
sautierter Spinat / Kartoffel-Schafskäse-Gratin
- **Rinderfilet**
Kefraya-Schalotten-Sauce
Prinzessbohnen / Thymian-Kartoffel-Plätzchen

Weitere Gerichte mit Fisch

- **Loup de Mer**
gefüllt mit Walnüssen und
Granatapfelkernen
Sesam-Limonen-Sauce
Weizengrütze
- **Kabeljau**
Auberginen-Kichererbsen-Ragout
Basmatireis
- **Riesengarnelen**
Apfel-Curry-Sauce
Gemüse-Couscous
- **Fatusch**
Orientalischer Salat
geröstetes Pitabrot / Portulak
Jakobsmuscheln / Gambas
- **Lachsfilet**
mit Sesamkruste
Paprika-Kardamom-Sauce
Selleriegemüse

Vegetarische Gerichte

- **Auberginen-Reis-Auflauf**
Joghurt-Minze-Sauce
Datteln / Nüsse
- **Auberginen-Lasagne**
Tomaten-Basilikum-Sauce
Schafskäse / Basmatireis
- **Okraschoten oder Schneidebohnen**
pikante Koriander-Tomatensauce
Basmatireis
- **Blätterteig gefüllt**
Basilikum-Schafskäse-Sauce
verschiedenes Gemüse
- **Couscous Royal**
pikante Tomatensauce
diverses Gemüse / Kichererbsen
- **Bulgur und Linsen**
Joghurt-Minze-Sauce
geschmorte Zwiebeln
- **Paprika gefüllt**
Tomaten-Minze-Sauce
Gemüse-Reis

Desserts

DIE SÜSSEN SÜNDEN DES ORIENTS



Gerne dürfen Sie sich Ihr Dessertbuffet selber zusammenstellen

- **Arabischer Milchreis**

mit Rosenwasser
pro Person 2,20€

- **Baklava**

pro Person 2,00€

- **Schoko-Kardamom-Creme**

pro Person 2,80€

- **Mascarpone-Granatapfel-Creme**

pro Person 2,80€

- **“Süße Sünde des Orients”**

Dessertvariation (ab 10 Personen)
pro Person 6,00€

- **Mango und Ananas**

mariniert mit Kardamom-Honig
pro Person 2,40€

- **Katayef**

orientalischer Crêpe, gefüllt mit
Frischkäse und Honig (warm)
pro Person 3,30€

- **Knefe**

Teigfäden gebacken mit Mozzarella und
Rosensirup (warm)
pro Person 3,80€



Leihgebühren

GLÄSER, TELLER & BESTECK



LEIHGEBÜHREN

Equipment	Preis pro Stück
Teller	€0,40
Kaffeetasse und Untertasse	€0,60
Suppentasse	€0,40
Besteck (Messer, Gabel, Löffel)	€0,60
Universalglas	€0,35
Stoffserviette	€2,00

PERSONAL

Servicekraft pro Stunde (auf Anfrage) (An- und Abfahrt werden mit berechnet)	€30,00
---	--------

TRANSPORT

Anlieferung (bis 12km Umkreis)	€25,00
Anlieferung & Abholung (bis 12km Umkreis)	€40,00
Anlieferung (>12km innerhalb Hamburgs)	€30,00
Anlieferung & Abholung (>12km innerhalb Hamburgs)	€50,00

Transporte außerhalb Hamburgs werden nach Aufwand bzw. Absprache abgerechnet