



MAZZA



Catering



Kontakt

Isabell Hütter
events@mazza-hamburg.de

www.mazza-hamburg.de

Tel.: 040 - 28 41 91 7

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 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
Mango und Ananas mariniert mit Kardamom-Honig
Schoko-Mokka-Kardamom-Creme

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
Schokoladen-Mandel-Tarte
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 €

Gern erstellen wir Ihnen auch ein vegetarisches oder veganes Buffet.
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

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 **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

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

Couscous Royale vegetarisch
diverses Gemüse und Kichererbsen in pikanter Tomatensauce mit Couscous

Okraschoten oder Schneidebohnen in pikanter Koriander-Tomatensauce
dazu Basmatireis

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

Blätterteig gefüllt mit verschiedenem Gemüse
auf Basilikum-Schafskäse-Sauce

Unsere Desserts

Gerne dürfen Sie sich natürlich auch das Dessertbuffet selber zusammenstellen.

Hier weitere Vorschläge:

Arabischer Milchreis mit Rosenwasser

Joghurt-Gries mit Kokos

„Süße Sünde des Orients“

-arabische Gebäckspezialitäten-

Mousse au Chocolat

von Zartbitter- oder 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

Katayef, orientalischer Crêpe, gefüllt mit Frischkäse und Honig *(ab 20 Personen)*

Knefe, Teigfäden gebacken mit Mozzarella und Rosensirup *(ab 20 Personen)*



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 |

Gern 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 | 25,00 € |
|---|---------|

Auf- und Abbau sowie Transporte außerhalb Hamburgs werden nach Aufwand bzw. Absprache abgerechnet.