



Kontakt

Eventmanagement

Tessa Herbst,
Susanne Heermann
& Kerstin Apelt

Tel.: 040 - 28 41 91 7
events@mazza.hamburg
www.mazza.hamburg

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 Betriebs GmbH
Moorkamp 5
20357 Hamburg

events@mazza.hamburg
040 - 28 41 91 7

Amtsgericht Hamburg
HRB 170222

St.-Nr.: 42 742 03272
USt.-ID: DE 346886590

MAZZA Vorspeisen

MAZZA

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 in Tomatensauce mit Minze **vegan**
- Salat von gerösteter Paprika mit Basilikum **vegan**
- Prinzessbohnen mit geröstetem Sesam und Honig
- Humus, Kichererbsenpüree mit Tahina **vegan**
- Geräuchertes Auberginenmus mit Sesamöl
- Okraschoten mit Tomaten und zweierlei Koriander **vegan**
- Walnuss-Paprika-Paste **vegan**
- Quark mit Minze
- Gebratene Auberginen mit Schafskäse und Harissa
- Petersiliensalat mit Weizengrütze und Tomaten **vegan**
- Gebratener Blumenkohl mit Sesamsauce **vegan**
- Kartoffeln in Zitrone, Olivenöl und Minze **vegan**
- Schneidebohnen in Tomatensauce mit frischem Koriander **vegan**
- Champignons in Balsamico-Sahne-Sauce
- Marinierte Rote Bete mit Weißkohlstreifen und Thymian **vegan**
- Kohlrabi mit Knoblauch und frischem Koriander **vegan**
- Olivensalat mit Pistazien, Granatapfel und Bohnenkraut **vegan**
- Fenchel mit Tomaten, Anis und Cumin **vegan**
- Mangold mit schwarzen Augenbohnen **vegan**
- Weißer Bohnen mit Tomatensauce und orientalischer Kräutermischung **vegan**
- Kichererbsen in Sesam-Cumin-Sauce **vegan**
- Karotten in Rosenwasser, Nelken und Lorbeerblättern **vegan**
- Braune Linsen in Apfel-Curry-Sauce **vegan**
- Blanchiertes Porreegemüse mit Schafskäse
- Saubohnen in Zitronen-Minze-Vinaigrette **vegan**
- Spinat mit geschmorten Zwiebelstreifen **vegan**
- Rote-Bete-Paste mit Oregano und geröstetem Sesam
- Salat von Blumenkohl mit Tomaten, Paprika und Zitrone **vegan**
- Pikanter Couscous-Salat mit Granatapfel **vegan**
- Auberginen-Salat mit Walnuss und Granatapfel **vegan**
- Gebratene Auberginen mit Paprika, Quark und Basilikum
- Avocado-Creme
- Pikante Schafskäsecreme

Dazu reichen wir orientalisches Pitabrot.

- 6 Spezialitäten pro Person 12,00 €
- 8 Spezialitäten pro Person 16,00 €
- 10 Spezialitäten pro Person 18,00 €

MAZZA Betriebs GmbH
Moorkamp 5
20357 Hamburg

events@mazza.hamburg
040 - 28 41 91 7

Amtsgericht Hamburg
HRB 170222

St.-Nr.: 42 742 03272
USt.-ID: DE 346886590

Unsere Buffetvorschläge

Buffet Orient

MAZZA

-vegetarische Vorspeisenspezialitäten-

Bitte suchen Sie sich sieben
vegetarische Vorspeisenspezialitäten aus.

Hauptgerichte

Loup de mer auf Sesam-Limonen-Sauce
mit gedünstetem Gemüse und Bulgur
&

Marinierte Maispoularde mit gedünstetem Gemüse
und Zitronen-Kartoffeln

Desserts

Die süße Sünde des Orients
-Orientalische Dessertvariation-

pro Person 49,00 €

Buffet Best of MAZZA

MAZZA

-vegetarische Vorspeisenspezialitäten-

Bitte suchen Sie sich sieben
vegetarische Vorspeisenspezialitäten aus.

Hauptgerichte

Zander auf Tomaten-Basilikum-Sauce mit glasiertem Gemüse
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
-Orientalische Dessertvariation-

pro Person 55,00 €

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

MAZZA Betriebs GmbH
Moorkamp 5
20357 Hamburg

events@mazza.hamburg
040 - 28 41 91 7

Amtsgericht Hamburg
HRB 170222

St.-Nr.: 42 742 03272
USt.-ID: DE 346886590

Weitere Speisen-Vorschläge

Gerne können Sie sich 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 Basmatireis

auf Zitronenkartoffeln mit gedünstetem Gemüse

gefüllt mit Pistazien und Datteln auf Safransauce mit Zuckerschoten-
Kirschtomaten-Ragout und Basmatireis

Perlhuhnbrust mit Rosmarin-Feigen-Sauce
glasiertem Gemüse und Piment-Zimt-Reis

Couscous Royale – syrischer Eintopf mit Lamm, Huhn
und verschiedenem Gemüse in delikater Tomatensauce (nur im Buffet)

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

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

Kalbsrücken auf Rotwein-Jus
mit Prinzessbohnen und Thymian-Kartoffel-Plätzchen

Geschmorte Rinderbäckchen
auf Granatapfel-Jus
mit Gemüse und Couscous

Geschmorte Rinderschulter
auf Granatapfel-Jus
mit Gemüse und Couscous

MAZZA Betriebs GmbH
Moorkamp 5
20357 Hamburg

events@mazza.hamburg
040 - 28 41 91 7

Amtsgericht Hamburg
HRB 170222

St.-Nr.: 42 742 03272
USt.-ID: DE 346886590

Gerichte mit Fisch

Loup de Mer gefüllt mit Weizengrütze, Walnüssen und Granatapfelkernen auf Sesam-Limonen-Sauce

Zanderfilet auf Koriandersauce
mit geschmorten Tomaten und Bulgur

Doradenfilet auf Fenchel-Linsen-Ragout
mit geröstetem Pita-Brot

Lachsfilet mit Sesamkruste
auf Paprika-Kardamom-Sauce mit Spinat und Couscous

auf Tomaten-Basilikum-Sauce mit wildem Brokkoli
und Kartoffel-Oliven-Püree

Riesengarnelen mit Harissa Erbsen
und Süßkartoffelpüree

Vegane und vegetarische Gerichte

Makloubé - Auberginen-Reis-Auflauf **MAZZA**-Spezialität des Hauses
mit Datteln und Nüssen auf Joghurt-Minze-Sauce **vegetarisch**

Auberginen-Lasagne mit Schafskäse
auf Tomaten-Basilikum-Sauce und Basmatireis **vegetarisch**

Couscous Royale - diverses Gemüse und Kichererbsen in pikanter Tomatensauce
mit Couscous **vegan** - ab 20 Personen

Weißer Zucchini gefüllt mit Reis und Gemüse
auf Joghurt-Minze-Sauce **vegetarisch** - ab 20 Personen

oder auf Tomaten-Minze-Sauce **vegan** - ab 20 Personen

Mini-Aubergine gefüllt mit Gemüse-Bulgur
und Tomaten-Minze-Sauce **vegan** - ab 20 Personen

Paprika gefüllt mit Gemüse-Bulgur
auf Tomaten- und Schafskäse-Sauce **vegetarisch** (nur als Menü)

oder Tomaten-Basilikum-Sauce **vegan** (nur als Menü)

Currygemüse in Kokosmilch und Reis **vegan**

Blätterteig gefüllt mit verschiedenem Gemüse
auf Basilikum-Schafskäse-Sauce **vegetarisch**

Vegetarische Ouzi - Filoteig gefüllt mit Reis und Gemüse
auf Tomaten-Basilikum-Sauce **vegan**

Blumenkohl mit Gewürzkruste
auf Koriandersauce mit Süßkartoffelpüree **vegetarisch**

MAZZA Betriebs GmbH
Moorkamp 5
20357 Hamburg

events@mazza.hamburg
040 - 28 41 91 7

Amtsgericht Hamburg
HRB 170222

St.-Nr.: 42 742 03272
USt.-ID: DE 346886590

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 selbst zusammenstellen.

„Süße Sünde des Orients“ -syrische Gebäckspezialitäten-
wie z.B.: Mamoul - Griesmürbeteig gefüllt mit Datteln oder Pistazien,
Baklava - Blätterteig gefüllt mit Walnüssen, Pistazien oder Haselnüssen
Datteln gefüllt mit Walnuss

Schoko-Mokka-Kardamom-Creme

Arabischer Milchreis mit Rosenwasser

Hausgemachtes Zimteis (nur als Menü)

Mascarpone-Granatapfel-Creme

Mango und Ananas mit Granatapfel und Minze,
mariniert mit Kardamom-Honig (ohne Honig **vegan**)

Joghurt-Safran-Mousse

Katayef, Crêpe, gefüllt mit orientalischer Frischkäse-Creme
und Pistazien (warm) - ab 20 Personen

Knafe, Fadennudeln auf Mozzarella-Vanille-Creme
mit Honig - ab 20 Personen

MAZZA Betriebs GmbH
Moorkamp 5
20357 Hamburg

events@mazza.hamburg
040 - 28 41 91 7

Amtsgericht Hamburg
HRB 170222

St.-Nr.: 42 742 03272
USt.-ID: DE 346886590

Leihgebühren

Equipment

Teller à	0,40 €
Suppentassen à	0,40 €
Kaffeetasse mit Untertasse	0,40 €
Dessert / Kaffeelöffel à	0,30 €
Messer und Gabel à	0,60 €
Universalgläser à	0,40 €
Weingläser	0,60 €
Sektgläser à	0,40 €
Biergläser à	0,40 €
Tischdecke à	8,00 €
Stoffservietten à	2,00 €
Cocktailservietten, 100 Stück	4,90 €
Papierservietten, 100 Stück	8,95 €

Gerne stellen wir Equipment auf Anfrage zur Verfügung.

Personal

Kellner/Stunde	35,00 € pro Stunde
----------------	--------------------

An- und Abfahrt werden mit berechnet.

Transport

Abholung im MAZZA, Moorkamp 5	kostenfrei
Anlieferung und Abholung innerhalb eines Radius von 7,5 km	50,00 €
NUR Anlieferung (Porzellanplatten werden selbst zurückgebracht)	25,00 €
Jeder weitere km je Strecke	2,00 €
(Bsp. 15 km Entfernung = 30 km insgesamt)	

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

MAZZA Betriebs GmbH
Moorkamp 5
20357 Hamburg

events@mazza.hamburg
040 - 28 41 91 7

Amtsgericht Hamburg
HRB 170222

St.-Nr.: 42 742 03272
USt.-ID: DE 346886590