

WILLKOMMEN im MAZZA

MAZZA



Kontakt

Eventmanagement

Tessa Herbst,
Susanne Heermann
& Kerstin Apelt

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

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.

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 ist das MAZZA. Diese köstlichen vegetarischen Vorspeisen sind mehr als Appetithappen – sie sind Gesten der Freundschaft. Die farbenfrohen MAZZA-Vorspeisen stehen bereits in tausendundeinem Schälchen auf den Tischen bereit und lassen Ihre Gäste bereits beim Anblick erstaunen.

- Zucchini in Tomatensauce mit Minze **vegan**
- Salat von gerösteter Paprika mit Basilikum **vegan**
- Prinzessbohnen mit geröstetem Sesam und Honig
- Humus, Kichererbsenpürree 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.

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

Rundum-Glücklich-Paket für einen gelungenen Abend

Kulinarischer Genuss wie in 1001 Nacht

MAZZA

Buffet Best of MAZZA Spezial

(gerne auch als Menü möglich)

Wir servieren zum Empfang

Falafel frittierte Gemüsemedaillons

&

Hefeteigschiffchen mit Schafskäse und Basilikum

MAZZA

vegetarische Vorspeisenspezialitäten

stehen in tausendundeinem Schälchen auf den Tischen bereit

Hauptgerichte

Zanderfilet auf Koriandersauce

mit geschmorten Tomaten und Harissa-Kartoffeln

&

Lammfilet auf Schafskäse-Basilikum-Sauce

mit gedünstetem Gemüse und Basmatireis

Desserts

Die süße Sünde des Orients

Hausgemachtes Zimteis / Schoko-Mokka-Kardamom-Creme

Mascarpone-Granatapfel-Creme

pro Person 66,50 €

Ohne Fingerfood pro Person 61,00 €

Getränkepauschale

Gerne bieten wir Ihnen eine Getränkepauschale für 5 Std. an die folgendes beinhaltet:

Prosecco & Granatapfel Gingerale-Cocktail

Mineralwasser still und medium

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale

Bier sowie Weizenbier, Rotwein und Weißwein

Arabischer Mokka, Filterkaffee und Tee

Longdrinks (Gin-Tonic, Vodka-Lemon, Rum-Cola)

pro Person 59,00 €

jede weitere angefangener Stunde pro Person 9,00 €.

Alternativ berechnen wir die Getränke nach Verzehr.

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

Unsere SNACK-Empfehlungen

Ob als Häppchen zum Empfang oder als Mitternachtssnack bei einer langen Partynacht. Gerne empfehlen wir folgende Variationen:

Wir reichen zum Empfang:

Sfiha - orientalische Mini-Pizza mit Lammhack und Pinienkernen
& Hefeteigschiffchen mit Spinat, Granatapfel und Walnuss

oder

Falafel, frittierte Gemüsemedaillons
& Hefeteigschiffchen mit Schafskäse und Basilikum

Als Mitternachtssnack:

FINGERFOOD

z.B.

Geflügel-Spieß mariniert mit arabischen Gewürzen
Schafskäse in Filoteig gebacken mit Minze und Segenkorn
Falafel, frittierte Gemüsemedaillons

und/ oder

SUPPE

z.B.: Currysuppe mit Garnelen oder
Oase, die gelbe Linsensuppe des Esau oder
Pascha, klare Suppe von der Maispoularde mit Couscous-Klößchen

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