



## MAZZA-Vorspeisen

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.



**Vegan**

Zucchini in Tomatensauce mit Minze

Salat von gerösteter Paprika mit Basilikum

Humus, Kichererbsenpüree mit Tahina

Okraschoten mit Tomaten und zweierlei Koriander

Walnuss-Paprika-Paste

Petersiliensalat mit Weizengrütze und Tomaten

Gebratener Blumenkohl mit Sesamsauce

Kartoffeln in Zitrone, Olivenöl und Minze

Schneidebohnen in Tomatensauce mit frischem Koriander

Marinierte Rote Bete mit Weißkohlstreifen und Thymian

Kohlrabi mit Knoblauch und frischem Koriander

Olivensalat mit Pistazien, Granatapfel und Bohnenkraut

Fenchel mit Tomaten, Anis und Cumin

Mangold mit schwarzen Augenbohnen

Weißer Bohnen mit Tomatensauce & orientalischer Kräutermischung

Kichererbsen in Sesam-Cumin-Sauce

Karotten in Rosenwasser, Nelken und Lorbeerblättern

Braune Linsen in Apfel-Curry-Sauce

Saubohnen in Zitronen-Minze-Vinaigrette

Spinat mit geschmorten Zwiebelstreifen

Salat von Blumenkohl mit Tomaten, Paprika und Zitrone

Pikanter Couscous-Salat mit Granatapfel

Auberginen-Salat mit Walnuss und Granatapfel

**Dazu reichen wir orientalisches Pitabrot**



KULINARISCHER GENUSS  
WIE IN 1001 NACHT

## MAZZA-Vorspeisen

### Vegetarisch

Prinzessbohnen mit geröstetem Sesam und Honig

Geräuchertes Auberginenmus mit Sesamöl

Quark mit Minze

Gebratene Auberginen mit Schafskäse und Harissa

Champignons in Balsamico-Sahne-Sauce

Blanchiertes Porreegemüse mit Schafskäse

Rote-Bete-Paste mit Oregano und geröstetem Sesam

Gebratene Auberginen mit Paprika, Quark und Basilikum

Avocado-Creme

Pikante Schafskäsecreme mit Thymian

**Dazu reichen wir orientalisches Pitabrot**

## Kindermenü

Hähnchenbrust mit Tomaten Sauce und Basmatireis & Einer Kugel Eis  
oder Chicken Nuggets mit Pommes & Einer Kugel Eis  
oder Nudeln mit Tomatensoße & Einer Kugel Eis  
**je Kind 18,50 €**

### Ohne Kindermenü gilt:

Kinder unter 8 Jahren zahlen nichts  
Kinder zwischen 8 – 12 Jahren zahlen den halben Preis  
Kinder ab 12 Jahren den vollen Preis



KULINARISCHER GENUSS  
WIE IN 1001 NACHT

## Hauptgerichte

Gerne können Sie sich auch ein eigenes Menü oder Buffet zusammenstellen und unsere Vorschläge nach Belieben abwandeln. Hier finden Sie weitere Gerichte unserer neuen syrischen Küche. Bitte beachten Sie, dass der Preis je nach Auswahl ggf. variiert. Sollten Sie Unterstützung bei der Zusammenstellung benötigen, kontaktieren Sie uns gern.

### Fleisch

#### Maispouardenbrust

- a) auf Thymian-Zitronen-Sauce mit gedünstetem Gemüse und Basmatireis
- b) mit gedünstetem Gemüse und Zitronenkartoffeln
- c) gefüllt mit Pistazien und Datteln auf Safransauce mit Zuckerschoten-Kirschtomaten-Ragout und Basmatireis
- d) Maispouardenbrust gefüllt mit Spinat, Champignons und Halloumi auf Tomaten-Oliven-Sauce mit Kartoffelpüree

---

#### Perlhuhnbrust

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

---

#### Couscous Royale

syrischer Eintopf mit Lamm, Huhn und verschiedenem Gemüse in delikater Tomatensauce (nur als Buffet)

---

#### Lammfilet (MAZZA Spezialität des Hauses)

- a) nach arabischer Art mit Datteln, Nüssen auf Joghurt-Minze-Sauce mit glasiertem Gemüse und Piment-Zimt-Reis
- b) auf Schafskäse-Basilikum-Sauce mit gedünstetem Gemüse & Basmatireis
- c) auf Auberginen-Kichererbsen-Ragout mit Oliven-Kartoffel-Püree
- d) auf Honig-Senf-Sauce mit Zucchini-Tomaten-Ragout und Basmatireis
- e) Roulade gefüllt mit Sucuk und Gemüse auf Schafskäse-Basilikum-Sauce mit Foul (grüne Bohnen) und Basmatireis (nur als Menü)

---

#### Lammrücken

- a) im Za'tar-Mantel auf Honig-Senf-Sauce mit Zucchini-Tomaten-Ragout und Basmatireis (nur als Menü)
- b) in Pistazienkruste auf Joghurt-Minze-Sauce und Kürbis und Basmatireis (nur als Menü)

---

#### Geschmorte Lammhaxe

in Joghurt-Estragon-Sauce mit gedünstetem Gemüse und Basmatireis

---

#### Entenbrust

- a) auf Aprikosen-Pflaumen-Sauce dazu Zuckerschoten, Lauchzwiebeln und Basmatireis
- b) mit Honig-Sesam-Glasur auf Kartoffelpüree, Feigenjus und Zuckerschoten

---

#### Kalbsfilet

auf Schalotten-Senf-Sauce mit Prinzessbohnen und Rosmarin-Kartoffel-Plätzchen

---

#### Kalbsrücken

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

---

#### Rinderfilet

auf Orangen-Majoran-Sauce mit sautiertem Spinat und Kartoffel-Schafskäse-Gratin

---

#### Geschmorte Rinderbäckchen

auf Granatapfel-Jus mit Gemüse und Couscous

---

#### Geschmorte Rinderschulter

auf Granatapfel-Jus mit Gemüse und Couscous



Der Orient im Herzen Hamburgs



KULINARISCHER GENUSS

WIE IN 1001 NACHT

## Fisch

### Loup de Mer

- a) auf Sesam-Limonen-Sauce mit gedünstetem Gemüse und Harissa-Kartoffeln
- b) gefüllt mit Weizengrütze, Walnüssen und Granatapfelkernen auf Sesam-Limonen-Sauce
- c) Loup de Mer gefüllt mit Garnelen und Spinat mit Kartoffelpüree und Freekeh auf Weißweinsauce

---

### Zanderfilet

- a) auf Koriandersauce mit geschmorten Tomaten und Bulgur
- b) mit Mandelkruste auf Sternanis-Sauce mit Gemüse und Foul (grüne Bohnen)-Kartoffelpüree
- c) auf Granatapfel-Jus mit Schwarzwurzel-Stampf und gerösteten Haselnüssen

---

### Doradenfilet

auf Fenchel-Linsen-Ragout mit geröstetem Pita-Brot

---

### Lachsfilet

- a) mit Sesamkruste auf Paprika-Kardamom-Sauce mit Spinat und Couscous
- b) auf Tomaten-Basilikum-Sauce mit wildem Brokkoli und Kartoffel-Oliven-Püree

---

### Seeteufel

auf Tomaten-Basilikum-Sauce mit Gemüse und Perl Couscous

---

### Kabeljau

gefüllt mit Garnelen und Spinat auf Weißwein-Butter-Sauce mit Kartoffelpüree und Freekeh

---

### Riesengarnelen

- a) auf Apfel-Curry-Sauce mit würzigem Gemüse-Couscous
- b) mit Harissa Erbsen und Süßkartoffelpüree



Der Orient im Herzen Hamburgs



KULINARISCHER GENUSS

WIE IN 1001 NACHT



Vegan

**Couscous Royale** ab 20 Personen

diverses Gemüse und Kichererbsen in pikanter Tomatensauce mit Couscous

**Weißer Zucchini** ab 20 Personen

gefüllt mit Reis und Gemüse auf Tomaten-Minze-Sauce

**Mini-Aubergine** ab 20 Personen

gefüllt mit Gemüse-Bulgur und Tomaten-Minze-Sauce

**Paprika** ab 20 Personen und nur als Menü

gefüllt mit Gemüse-Bulgur auf Tomaten-Basilikum-Sauce

**Currygemüse**

in Kokosmilch und Reis

**Vegetarische Ouzi** nur als Menü

Filoteig gefüllt mit Reis und Gemüse auf Tomaten-Basilikum-Sauce

## Vegetarisch

**Makloubé** - MAZZA-Spezialität des Hauses-

Auberginen-Reis-Auflauf

mit Datteln und Nüssen auf Joghurt-Minze-Sauce

**Auberginen-Lasagne**

mit Schafskäse auf Tomaten-Basilikum-Sauce und Basmatireis

**Aubergine überbacken**

mit würzigem Schafskäse auf Tomatensauce und Kartoffel-Thymian Stampf

**Artischocken-Gemüse**

in cremiger Curry-Sauce überbacken mit Knafe-Teigfäden

**Weißer Zucchini** ab 20 Personen

gefüllt mit Reis und Gemüse auf Joghurt-Minze-Sauce

**Paprika** nur als Menü

gefüllt mit Gemüse-Bulgur auf Tomaten- und Schafskäse-Sauce

**Blätterteig**

gefüllt mit verschiedenem Gemüse auf Basilikum-Schafskäse-Sauce

**Blumenkohl**

mit Gewürzkruste auf Koriandersauce mit Süßkartoffelpüree

**MAZZA Betriebs GmbH** Moorkamp 5 | 20357 Hamburg

**Telefon:** 040 28 41 91 7 | **E-Mail:** events@mazza.hamburg | **Web:** www.mazza.hamburg



KULINARISCHER GENUSS  
WIE IN 1001 NACHT

## 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“

orientalische Gebäckspezialitäten wie z.B.:  
Mamoul - Griesmürbeteig gefüllt mit Datteln oder Pistazien  
Baklava - Blätterteig gefüllt mit Cashewnüssen  
Datteln gefüllt mit Walnuss u.v.m

---

**Schoko-Mokka-Kardamom-Creme**

---

**Arabischer Milchreis mit Rosenwasser**

---

**Mascarpone-Granatapfel-Creme**

---

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

---

**Kardamom Crème Brûlée**

---

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

---

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

---

**Fondant au pistache**  
(Pistazienküchlein mit weichem Kern) mit traditionell arabischem Eis

---

**Süße Kibbe**  
aus Pistazien-Vanille-Mousse mit traditionell arabischem Eis

---

**Karamell Brownie**

---

**Zimt-Vanille-Tarte**  
mit Honig und Nüssen

---

**Eis** nur als Menü  
Traditionell arabisches Eis  
Zimteis  
Macadamia-Eis  
Kirschsorbets