



HAMBURG, 17. MÄRZ 2026

Ihr Catering vom MAZZA



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 (Bsp. 15 km Entfernung = 30 km insgesamt)	2,00 €

*Auf- und Abbau sowie Transporte außerhalb Hamburgs werden nach Aufwand bzw. Absprache abgerechnet.
Bitte beachten Sie, dass wir erst ab einem Mindestumsatz von 400,00€ liefern können.*



Der Orient im Herzen Hamburgs



BUFFET

Unsere Buffetvorschläge

Buffet Orient

MAZZA

-vegetarische Vorspeisenspezialitäten-

Bitte suchen Sie sich sieben Sorten 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 Sorten 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 54,00 €



Der Orient im Herzen Hamburgs



KALTES BUFFET

MAZZA, Fingerfood und Desserts

MAZZA

Suchen Sie sich **6, 8 oder 10** unterschiedliche Sorten aus.

6 Sorten pro Person 12,00€

8 Sorten pro Person 16,00€

10 Sorten pro Person 18,00€

Alle Vorspeisen sind vegetarisch, viele auch vegan.

FINGERFOOD

z.B.

Falafel, frittierte Gemüsemedaillons vegan

Geflügel-Spieß mariniert mit arabischen Gewürzen

Hefeteigschiffchen mit Schafskäse und Basilikum vegetarisch

Blätterteig gefüllt mit Zitronen-Hähnchenbrust und Oliven

Lammkebab mit elf verschiedenen Gewürzen

auf Salat von Zwiebel-Petersilien Harissa

pro Person 17,90€

DESSERTS

Schoko-Mokka-Kardamom-Creme

Macarpone-Granatapfel-Creme

pro Person 5,80 €



MAZZA-Vorspeisen

Unser kulinarischer Star ist das MAZZA. Diese köstlichen vegetarischen Vorspeisen sind mehr als Appetithappen – sie sind Gesten der Freundschaft. Diese werden - anders als im Restaurant – sortenrein auf großen Porzellanplatten angerichtet.



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



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



KULINARISCHER GENUSS
WIE IN 1001 NACHT

Hauptgerichte

Gerne können Sie sich auch ein eigenes 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

Maispoulardenbrust

- 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) Maispoulardenbrust 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

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

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

gefüllt mit Gemüse-Bulgur auf Tomaten-Basilikum-Sauce

Currygemüse

in Kokosmilch und Reis

Vegetarische Ouzi

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

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

„Süße Sünde des Orients“ (2 Stk. Pro Person) 3,80 € pro Stk.
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	2,90 € pro Stk.
-----------------------------	-----------------

Arabischer Milchreis mit Rosenwasser	2,90 € pro Stk.
--------------------------------------	-----------------

Mascarpone-Granatapfel-Creme	2,90 € pro Stk.
------------------------------	-----------------

Mango und Ananas mit Granatapfel und Minze, mariniert mit Kardamom-Honig (ohne Honig vegan)	2,90€ pro Stk.
---	----------------

Katayef ab 20 Personen Crêpe, gefüllt mit orientalischer Frischkäse-Creme und Pistazien (warm)	3,90 € pro Stk.
---	-----------------

Knafe ab 20 Personen Fadennudeln auf Mozzarella-Vanille-Creme mit Honig	3,90 € pro Stk.
--	-----------------

Fondant au pistache Pistazienküchlein mit weichem Kern	4,50 € pro Stk.
---	-----------------

Süße Kibbe aus Pistazien-Vanille-Mousse	4,50 € pro Stk.
--	-----------------

Karamell Brownie mit weißer Schokolade und Walnuss	2,90 € pro Stk.
--	-----------------

Zimt-Vanille-Tarte mit Honig und Nüssen	2,90€ pro Stk.
--	----------------



KULINARISCHER GENUSS
WIE IN 1001 NACHT

Suppen

Currysuppe mit Garnelen 7,50 € pro Person

Pascha, klare Suppe von der Maispoularde mit Couscous-Klößchen 8,50 € pro Person

Vegetarisch

Oase, die gelbe Linsensuppe des Esau 6,00 € pro Person

Fingerfood-Spezialitäten

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 10 zubereiten können.

Kibbe - Bällchen aus Lammhack-Weizengrütze-Teig gefüllt mit Walnüssen, Pistazien und Granatapfel 4,80 € pro Stk.

Sfiha - Orientalische Mini-Pizza mit Lammhack und Pinienkernen 1,80 € pro Stk

Geflügel-Spieß mariniert mit arabischen Gewürzen 4,40 € pro Stk

Garnelen-Spieß mariniert mit Curry 3,60 € pro Stk

Hefeteigschiffchen mit würzigem Lammhack und Pinienkernen 3,40 € pro Stk

Frische Datteln, gefüllt mit Walnuss, umwickelt mit Pastrami 3,50 € pro Stk

Blätterteig gefüllt mit Zitronen-Hähnchenbrust und Oliven 3,70 € pro Stk



KULINARISCHER GENUSS
WIE IN 1001 NACHT

Fingerfood-Spezialitäten

Vegetarisch

Canapée mit Kichererbsenpüree und Sesambutter	2,30 € pro Stk
Canapée mit geräuchertem Auberginenmus und Granatapfel	2,30 € pro Stk
Hefeteigschiffchen mit Schafskäse und Basilikum	3,20 € pro Stk
Gemüse-Kräuter-Pastete , pikant	2,40 € pro Stk
Schafskäse in Filoteig gebacken mit Minze und Segenkorn	3,40 € pro Stk
Kleine Auberginen-Roulade gefüllt mit Schafskäse	3,50 € pro Stk

Vegan

Sfiha (vegetarisch) Mini-Pizza mit Sesam auf Harissa	1,80 € pro Stk
Falafel , frittierte Gemüsemedaillons	2,30 € pro Stk
Hefeteigschiffchen mit Spinat , Granatapfel und Walnuss	3,20 € pro Stk
Zucchini gefüllt mit Oliven und Couscous	3,30 € pro Stk
Weinblätter gefüllt mit Reis und Gemüse vegan ab 30 Personen	3,80 € pro Stk
Aubergine gefüllt mit Bulgur, Gemüse und Petersilie vegan ab 30 Personen	3,80 € pro Stk