



HAMBURG, 3. AUGUST 2026

## Ihr Catering vom MAZZA



## Transport

|                                                                          |            |
|--------------------------------------------------------------------------|------------|
| Abholung im MAZZA, Moorkamp 5                                            | kostenfrei |
| Anlieferung und Abholung<br>innerhalb eines Radius von 7,5 km            | 50,00 €    |
| NUR Anlieferung<br>(Porzellanplatten werden selbst zurückgebracht)       | 25,00 €    |
| Jeder weitere km je Strecke<br>(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 €**

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

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



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 €**



KULINARISCHER GENUSS  
WIE IN 1001 NACHT

## 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

Gebatener 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**



## 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



## 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 Perlcouscous

---

#### 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



Der Orient im Herzen Hamburgs



KULINARISCHER GENUSS  
WIE IN 1001 NACHT

## Desserts

|                                                                                                                                                                                                                                                         |                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>„Süße Sünde des Orients“</b> (2 Stk. Pro Person)<br>orientalische Gebäckspezialitäten wie z.B.:<br>Mamoul - Griesmürbeteig gefüllt mit Datteln oder Pistazien<br>Baklava - Blätterteig gefüllt mit Cashewnüssen<br>Datteln gefüllt mit Walnuss u.v.m | 3,80 € pro Stk. |
| <b>Schoko-Mokka-Kardamom-Creme</b>                                                                                                                                                                                                                      | 2,90 € pro Stk. |
| <b>Arabischer Milchreis mit Rosenwasser</b>                                                                                                                                                                                                             | 2,90 € pro Stk. |
| <b>Mascarpone-Granatapfel-Creme</b>                                                                                                                                                                                                                     | 2,90 € pro Stk. |
| <b>Mango und Ananas</b><br>mit Granatapfel und Minze, mariniert mit Kardamom-Honig<br>(ohne Honig vegan)                                                                                                                                                | 2,90€ pro Stk.  |
| <b>Katayef</b> ab 20 Personen<br>Crêpe, gefüllt mit orientalischer Frischkäse-Creme und Pistazien (warm)                                                                                                                                                | 3,90 € pro Stk. |
| <b>Knafe</b> ab 20 Personen<br>Fadennudeln auf Mozzarella-Vanille-Creme mit Honig                                                                                                                                                                       | 3,90 € pro Stk. |
| <b>Fondant au pistache</b><br>Pistazienküchlein mit weichem Kern                                                                                                                                                                                        | 4,50 € pro Stk. |
| <b>Süße Kibbe</b><br>aus Pistazien-Vanille-Mousse                                                                                                                                                                                                       | 4,50 € pro Stk. |
| <b>Karamell Brownie</b> mit weißer Schokolade und Walnuss                                                                                                                                                                                               | 2,90 € pro Stk. |
| <b>Zimt-Vanille-Tarte</b><br>mit Honig und Nüssen                                                                                                                                                                                                       | 2,90€ pro Stk.  |



KULINARISCHER GENUSS  
WIE IN 1001 NACHT

## Suppen

|                                                                        |                   |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Currysuppe</b> mit Garnelen                                         | 7,50 € pro Person |
| <b>Pascha</b> , klare Suppe von der Maispoularde mit Couscous-Klößchen | 8,50 € pro Person |

## Vegetarisch

|                                              |                   |
|----------------------------------------------|-------------------|
| <b>Oase</b> , 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.

|                                                                                                         |                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Kibbe</b> - Bällchen aus Lammhack-Weizengrütze-Teig gefüllt mit Walnüssen, Pistazien und Granatapfel | 4,80 € pro Stk. |
| <b>Sfiha</b> - Orientalische Mini-Pizza mit Lammhack und Pinienkernen                                   | 1,80 € pro Stk  |
| <b>Geflügel-Spieß</b> mariniert mit arabischen Gewürzen                                                 | 4,40 € pro Stk  |
| <b>Garnelen-Spieß</b> mariniert mit Curry                                                               | 3,60 € pro Stk  |
| <b>Hefeteigschiffchen</b> mit würzigem Lammhack und Pinienkernen                                        | 3,40 € pro Stk  |
| <b>Frische Datteln</b> , gefüllt mit Walnuss, umwickelt mit Pastrami                                    | 3,50 € pro Stk  |
| <b>Blätterteig</b> gefüllt mit Zitronen-Hähnchenbrust und Oliven                                        | 3,70 € pro Stk  |



## Fingerfood-Spezialitäten

### Vegetarisch

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

### Vegan

|                                                                                 |                |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Sfiha</b> (vegetarisch) Mini-Pizza mit Sesam auf Harissa                     | 1,80 € pro Stk |
| <b>Falafel</b> , frittierte Gemüsemedaillons                                    | 2,30 € pro Stk |
| <b>Hefeteigschiffchen mit Spinat</b> , Granatapfel und Walnuss                  | 3,20 € pro Stk |
| <b>Zucchini</b> gefüllt mit Oliven und Couscous                                 | 3,30 € pro Stk |
| <b>Weinblätter</b> gefüllt mit Reis und Gemüse vegan ab 30 Personen             | 3,80 € pro Stk |
| <b>Aubergine</b> gefüllt mit Bulgur, Gemüse und Petersilie vegan ab 30 Personen | 4,50 € pro Stk |