




DAS MAZZA

Willkommen beim Mazza Poppenbüttel!

Der Orient im Norden Hamburgs

CATERING MAPPE

Buffet- und Fingerfood



Mazza Poppenbüttel GmbH

Poppenbütteler Weg 236
22399 Hamburg

Restaurant
040 60 87 82 40
Tagungen, Events & Catering
0160 97 38 60 42

NEU NEU NEU
das-mazza.de
hallo@das-mazza.de



MaZZa-Vorspeisen

SYRISCHE VORSPEISEN-SPEZIALITÄTEN

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.

- 
- A large, light-colored bowl filled with hummus, topped with olive oil and herbs, is the central background image. It is surrounded by other dishes, including a plate of falafel and a bowl of tabbouleh, all slightly out of focus.
- **Zucchini**
mit Orangenschale und Minze
 - **Salat von gerösteter Paprika**
mit Basilikum
 - **Prinzessbohnen**
mit Rosmarin, schwarzem Pfeffer und Honig
 - **Humus**
Kichererbsenpüree mit Tahina
 - **Geräuchertes Auberginenmus**
mit Sesamöl und Limonen abgeschmeckt
 - **Okraschoten**
mit Tomaten und zweierlei Koriander
 - **Walnuss-Paprika-Paste**
 - **Quark** mit Minze und Walnussöl
 - **Gebratene Auberginen**
mit Schafskäse und Harissa
 - **Petersiliensalat**
mit Weizengrütze und Tomaten
 - **Pikanter Couscous-Salat**
mit Granatapfel und Pinienkernen
 - **Gebratener Blumenkohl**
mit Sesamsauce
 - **Kleine Kartoffeln**
in Zitrone, Olivenöl und Minze
 - **Schneidebohnen in Tomatensauce**
mit frischem Koriander
 - **Champignons**
in Balsamico-Sahne-Sauce
 - **Rote Bete-Salat**
an Thymian-Essig mariniert mit Weißkohlstreifen
 - **Kohlrabi**
mit Knoblauch und frischem Koriander
 - **Orientalischer Olivensalat**
mit Pistazien und Granatapfel
 - **Fenchel**
mit Kirschtomaten, Anis und Cumin
 - **Mangold**
mit schwarzen Augenbohnen
 - **Avocado-Salat**
mit Kichererbsen

- **Weißer Bohnen**
mit Tomatensauce und orientalischer Kräutermischung
- **Karotten**
eingelegt in Rosenwasser, Nelken und Lorbeerblättern
- **Braune Linsen**
in Apfel-Curry-Sauce
- **Saubohnen**
in Tomaten-Petersilien-Vinaigrette
- **Rote-Bete-Paste**
mit wildem Oregano und geröstetem Sesam
- **Kichererbsensalat**
mit Sesamsauce
- **Paprika geschmort**
in Olivenöl und Koriander
- **Porreegemüse**
mit Schafskäse und grünem Pfeffer
- **Eingelegter Spinat**
mit geschmorten Zwiebelstreifen und Granatapfelkernen
- **Salat von Blumenkohl**
mit Tomaten, Paprika und Zitrone

Dazu reichen wir unser orientalisches Pita-Brot

6 Spezialitäten pro Person 12,00 €

8 Spezialitäten pro Person 16,00 €

10 Spezialitäten pro Person 18,00 €

Unsere Suppen

- **Oase**
die gelbe Linsensuppe des Esau
pro Person 5,00 €
- **Currysuppe**
mit Garnelen
pro Person 5,50 €

Fingerfood

ORIENTALISCHE SNACKS



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 20 zubereiten können.

Fleisch & Fisch

- **Kibbe**

Bällchen aus Lammhack-Weizengrütze-
Teig gefüllt mit Walnüssen, Pistazien
und Granatapfel
pro Stück 4,50 €

- **Sfiha**

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

- **Geflügel-Spieß**

mariniert mit arabischen Gewürzen
pro Stück 4,00 €

- **Hefeteigschiffchen**

mit würzigem Lammhack
und Pinienkernen
pro Stück 3,20 €

- **Scampi-Spieß**

mariniert mit Curry
pro Stück 4,20 €

Vegetarisch

- **Sfiha**

Mini-Pizza mit Sesam auf Harissa
pro Stück 1,60€

- **Falafel**

frittierte Gemüsemedaillons
pro Stück 2,10€

- **Canapée**

mit Kichererbsenpüree und
Sesambutter

oder mit mit geräuchertem
Auberginenmus und Granatapfel
pro Stück 2,20€

- **Hefeteigschiffchen**

mit Schafskäse und Basilikum

oder mit Spinat, Granatapfel und
Walnuss
pro Stück 3,00€

- **Gemüse-Kräuter-Pastete**

pikant
pro Stück 2,20€

Fleisch & Fisch

- **Blätterteig gefüllt**
mit Zitronen-Hähnchenbrust und Oliven
pro Stück 3,50 €
- **Lammkebab**
mit elf verschiedenen Gewürzen auf
Salat von Zwiebel-Petersilien Harissa
pro Stück 4,00 €
- **Lammwürstchen**
mit Pinienkernen auf Linsencurry
pro Stück 3,20 €
- **Lachsspieß**
mit Sesam und Zitrone
pro Stück 4,40 €
- **Frische Datteln**
gefüllt mit Walnuss, umwickelt mit
Lammschinken
pro Stück 3,30 €

Vegetarisch

- **Schafskäse in Filoteig**
gebacken mit Minze und Segenkorn
pro Stück 3,40 €
- **Kleine Auberginen-Roulade**
gefüllt mit Schafskäse
pro Stück 3,00 €
- **Weinblätter**
gefüllt mit Gemüse-Reis und
Limonen-Dip
pro Stück 2,50 €

A person's hands are visible at the top of the frame, holding a small metal plate with food and a spoon with a bite of food. Below, a buffet table is set with various dishes in bowls and plates, including salads, dips, and bread. The background is a blurred green wall.

Buffets

FLEISCH, FISCH & VEGETARISCH

Ob Menü oder Buffet, Fisch, Fleisch, vegetarisch oder vegan – bei uns bleibt kein Wunsch offen! Auch Unverträglichkeiten berücksichtigen wir gern. Wir beziehen unser Gemüse möglichst aus regionalem Anbau. Unser köstlich mariniertes Lammfilet ist halal und stammt aus Neuseeland.

Buffet "Ilyas"

MAZZA

syrische Vorspeisenspezialitäten
-7 Sorten Ihrer Wahl-

Doradenfilet

Sesam-Limonen-Sauce
geschmorte Tomaten / pikanter Bulgur

oder

Entenbrust

Aprikosen-Pflaumen-Sauce
Zuckerschoten / Lauchzwiebeln / Basmatireis

Baklava

oder

Arabischer Milchreis

mit Rosenwasser

oder

Schoko-Kardamom-Crème

pro Person 44,00€

Buffet "Syria"

MAZZA

syrische Vorspeisenspezialitäten

-7 Sorten Ihrer Wahl-

Zanderfilet

Koriandersauce

gedünstetes Gemüse / Harissa-Kartoffeln

oder

Lammhüfte

Joghurt-Minze-Sauce

Datteln / Nüsse / Piment-Zimtreis

Baklava

oder

Katayef

orientalischer Crêpe gefüllt mit Frischkäse und Honig

pro Person 44,00€

Buffet "Scheherezade"

MAZZA

syrische Vorspeisenspezialitäten

-7 Sorten Ihrer Wahl-

Loup de Mer

Tomaten-Basilikum-Sauce

Sellerie-Gemüse / Kartoffel-Oliven-Püree

oder

Lammfilet

Schafskäsesauce

glasiertes Gemüse / Basmatireis

Baklava

oder

Mascarpone-Granatapfel-Crème

oder

Schokoladen-Mandel-Tarte

pro Person 51,00€

Weitere Gerichte mit Fleisch

- **Maispouardenbrust**
Thymian-Zitronen-Sauce
gedünstetes Gemüse / Kartoffelscheiben
- **Rinderfilet**
Orangen-Majoran-Sauce
sautierter Spinat / Kartoffel-Schafskäse-Gratin
- **Perlhuhnbrust**
Rosmarin-Feigen-Sauce
glasiertes Gemüse / Basmatireis
- **Rinderfilet**
Kefraya-Schalotten-Sauce
Prinzessbohnen / Thymian-Kartoffel-Plätzchen

Weitere Gerichte mit Fisch

- **Loup de Mer**
gefüllt mit Walnüssen und
Granatapfelkernen
Sesam-Limonen-Sauce
Weizengrütze
- **Kabeljau**
Auberginen-Kichererbsen-Ragout
Basmatireis
- **Riesengarnelen**
Apfel-Curry-Sauce
Gemüse-Couscous
- **Fatusch**
Orientalischer Salat
geröstetes Pitabrot / Portulak
Jakobsmuscheln / Gambas
- **Lachsfilet**
mit Sesamkruste
Paprika-Kardamom-Sauce
Selleriegemüse

Vegetarische Gerichte

- **Auberginen-Reis-Auflauf**
Joghurt-Minze-Sauce
Datteln / Nüsse
- **Auberginen-Lasagne**
Tomaten-Basilikum-Sauce
Schafskäse / Basmatireis
- **Okraschoten oder Schneidebohnen**
pikante Koriander-Tomatensauce
Basmatireis
- **Blätterteig gefüllt**
Basilikum-Schafskäse-Sauce
verschiedenes Gemüse
- **Couscous Royal**
pikante Tomatensauce
diverses Gemüse / Kichererbsen
- **Bulgur und Linsen**
Joghurt-Minze-Sauce
geschmorte Zwiebeln
- **Paprika gefüllt**
Tomaten-Minze-Sauce
Gemüse-Reis

Desserts

DIE SÜSSEN SÜNDEN DES ORIENTS



Gerne dürfen Sie sich Ihr Dessertbuffet selber zusammenstellen

- **Arabischer Milchreis**

mit Rosenwasser

pro Person 2,20€

- **Baklava**

pro Person 2,00€

- **Schoko-Kardamom-Creme**

pro Person 2,80€

- **Mascarpone-Granatapfel-Creme**

pro Person 2,80€

- **“Süße Sünde des Orients”**

Dessertvariation (ab 10 Personen)

pro Person 6,00€

- **Mango und Ananas**

mariniert mit Kardamom-Honig

pro Person 2,40€

- **Katayef**

orientalischer Crêpe, gefüllt mit
Frischkäse und Honig (warm)

pro Person 3,30€

- **Knefe**

Teigfäden gebacken mit Mozzarella und
Rosensirup (warm)

pro Person 3,80€



Leihgebühren

GLÄSER, TELLER & BESTECK



LEIHGEBÜHREN

Equipment	Preis pro Stück
Teller	€0,40
Kaffeetasse und Untertasse	€0,60
Suppentasse	€0,40
Besteck (Messer, Gabel, Löffel)	€0,60
Universalglas	€0,35
Stoffserviette	€2,00

PERSONAL

Servicekraft pro Stunde (auf Anfrage)	€30,00
(An- und Abfahrt werden mit berechnet)	

TRANSPORT

Anlieferung (bis 12km Umkreis)	€25,00
Anlieferung & Abholung (bis 12km Umkreis)	€40,00
Anlieferung (>12km innerhalb Hamburgs)	€30,00
Anlieferung & Abholung (>12km innerhalb Hamburgs)	€50,00

Transporte außerhalb Hamburgs werden nach Aufwand bzw. Absprache abgerechnet