



DAS MAZZA



In Poppenbüttel – Hamburgs Grüner Oase



Catering Mappe

Vorspeisen • Fingerfood • Suppen
Buffets • Menüs • Nachspeisen

MAZZA-VORSPEISEN

Levantinische Spezialitäten

Die Legenden unseres Hauses - Gesten der Gastfreundschaft! Unsere Vorspeisen-Spezialitäten werden - anders als im Restaurant - beim Catering auf hochwertigen Servierplatten geliefert.

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

Weißer Bohnen

mit Tomatensauce und orientalischer Kräutermischung

Braune Linsen

in Apfel-Curry-Sauce

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

Kichererbsensalat

mit Sesamsauce

Paprika geschmort

in Olivenöl und Koriander

Porreegemüse

mit Schafskäse und grünem Pfeffer

Rote-Bete-Paste

mit wildem Oregano und geröstetem
Sesam

Saubohnen

in Tomaten-Petersilien-Vinaigrette

Eingelegter Spinat

mit geschmorten Zwiebelstreifen und
Granatapfelkernen

Salat vom Blumenkohl

mit Tomaten, Paprika und Zitrone

Zu allen Vorspeisenvariationen reichen wir unser orientalisches Pita-Brot

6 Spezialitäten *pro Person* 12,00 €

8 Spezialitäten *pro Person* 16,00 €

10 Spezialitäten *pro Person* 18,00 €

SUPPEN

Selbstgemachte Suppen des Hauses

Currysuppe

mit Garnelen
pro Person 5,50 €

Oase – unser kulinarischer Star

die gelbe Linsensuppe des Essau
pro Person 5,00 €



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 €

Blätterteig gefüllt

mit Zitronen-Hähnchenbrust und Oliven
pro Stück 4,00 €

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

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 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 €

Schafskäse in Filoteig

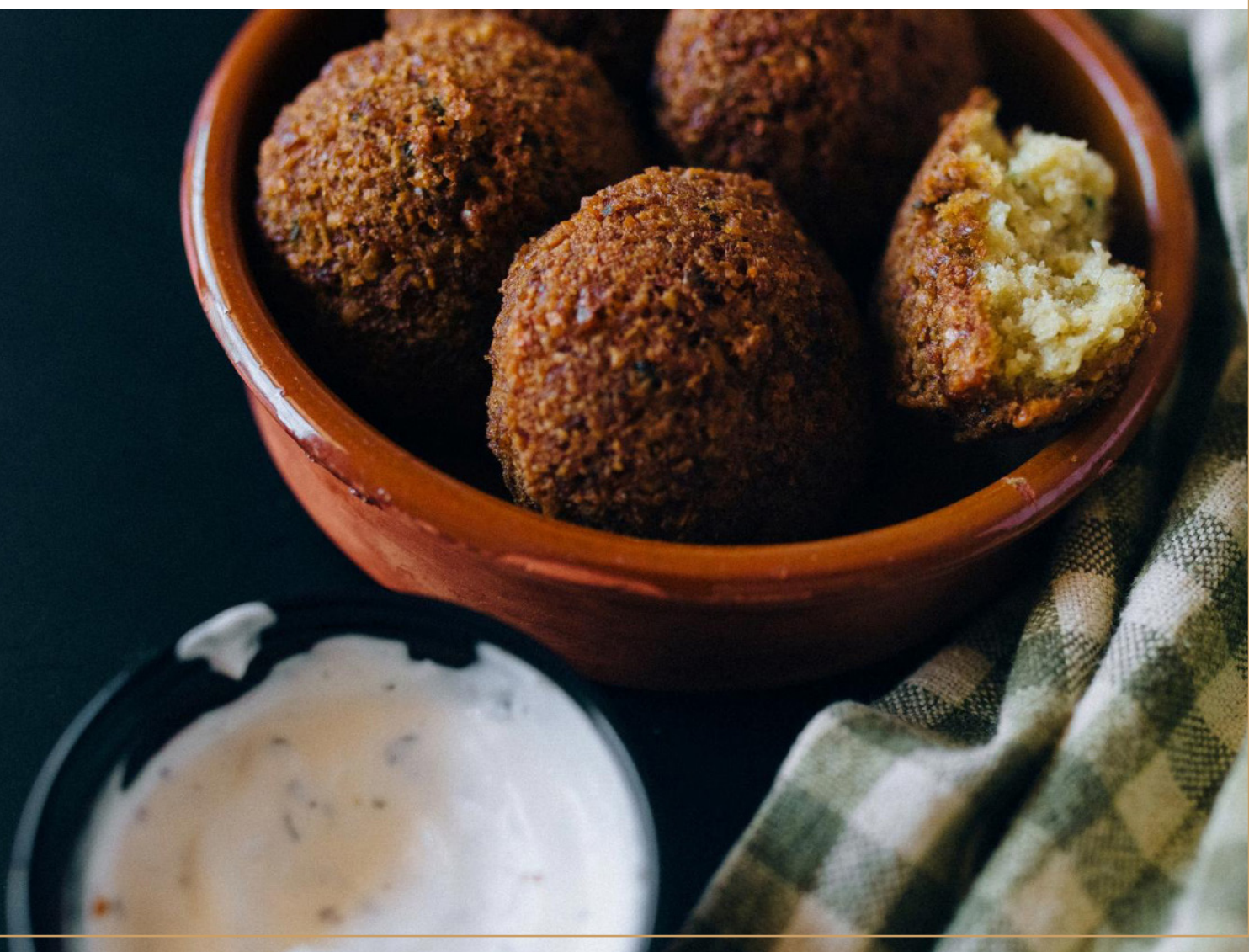
gebacken mit Minze und Segenkorn
pro Stück 3,40 €

Kleine Auberginen-Roulade

gefüllt mit Schafskäse
pro Stück 3,00 €

Weinblätter

gefüllt mit Gemüse-Reis und Limonen-Dip
pro Stück 2,50 €



BUFFETS

Fleisch, Fisch, Vegetarisch & Vegan

Ob Menü oder Buffet, Fisch, Fleisch, vegetarisch oder vegan – bei uns bleibt kein Wunsch offen! Auch Unverträglichkeiten berücksichtigen wir gerne.

Wir beziehen unser Gemüse übrigens möglichst aus regionalem Anbau und 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

Orientalisches Blätterteig-Nuss-Teilchen

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

Orientalisches Blätterteig-Nuss-Teilchen

oder

Katayef

orientalischer Crepe 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

Orientalisches Blätterteig-Nuss-Teilchen

oder

Mascarpone-Granatapfel-Crème

oder

Schokoladen-Mandel-Tarte

pro Person 51,00 €



WEITERE GERICHTE MIT FLEISCH

Maispoulardenbrust

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

Fatusch

Orientalischer Salat

geröstetes Pitabrot / Portulak

Jakobsmuscheln / Gambas

Kabeljau

Auberginen-Kichererbsen-Ragout

Basmatireis

Lachsfilet

mit Sesamkruste

Paprika-Kardamom-Sauce

Selleriegemüse

Riesengarnelen

Apfel-Curry-Sauce

Gemüse-Couscous

WEITERE 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

diverese Gemüse / Kichererbsen

Bulgur und Linsen

Joghurt-Minze-Sauce

geschmorte Zwiebeln

Paprika gefüllt

Tomaten-Minze-Sauce

Gemüse-Reis



DESSERT

Süße Sünden des Orients

Ein gelungenes Dessert bildet den krönenden Abschluss jedes Buffets oder Menüs. Stellen Sie sich Ihr persönliches Dessertbuffet ganz nach Ihren Wünschen zusammen – wir bereiten alle Köstlichkeiten mit viel Sorgfalt und frischen Zutaten zu.

Arabischer Milchreis

mit Rosenwasser

pro Person 2,20 €

Baklava

Orientalisches Blätterteig-Nuss-Teilchen

pro Person 2,00 €

Schoko-Kardamom-Crème

pro Person 2,80 €

Mascarpone-Granatapfel-Crème

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 Crepe, gefüllt mit Frischkäse und Honig (warm)

pro Person 3,30 €

Knefe

Teigfäden gebacken mit Mozzarella und Rosensirup (warm)

pro Person 3,30 €



LEIHGEBÜHREN

Damit Sie Ihre Veranstaltung ganz entspannt genießen können, bieten wir Ihnen neben unseren Speisen auch das passende Equipment an. Gerne stellen wir Ihnen Geschirr, Gläser sowie weiteres Zubehör leihweise zur Verfügung. Auf Wunsch übernehmen unsere Servicekräfte die Betreuung Ihrer Veranstaltung und sorgen für einen reibungslosen Ablauf. Selbstverständlich kümmern wir uns auch um die Anlieferung und Abholung.

EQUIPMENT

PREIS PRO STK.

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) (An - und Abfahrt werden mit berechnet)	30,00 €
--	---------

TRANSPORT

Wir liefern nach Hamburg, Niedersachsen und Schleswig-Holstein

Anlieferung bis 12 km Umkreis	25,00 €
Anlieferung & Abholung bis 12 km Umkreis	40,00 €
Anlieferung > 12 km innerhalb Hamburgs	30,00 €
Anlieferung & Abholung > 12 km innerhalb Hamburgs	50,00 €
Transporte außerhalb Hamburgs	nach Absprache



IHRE FEIER - UNSER SERVICE

Jede Veranstaltung ist einzigartig – deshalb beraten wir Sie gerne persönlich und stellen gemeinsam mit Ihnen das passende Catering für Ihren Anlass zusammen. Ob Familienfeier, Hochzeit, Firmenveranstaltung oder Geburtstag – wir legen großen Wert auf frische Zutaten, höchste Qualität und einen zuverlässigen Service, damit Sie und Ihre Gäste unvergessliche Genussmomente erleben.

Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung kulinarisch begleiten zu dürfen.



DAS MAZZA

Restaurant, Hotel, Tagungs- und Eventlocation

MAZZA Poppenbüttel GmbH
Poppenbütteler Weg 236
22399 Hamburg

www.das-mazza.de
hallo@das-mazza.de
040 60 87 82 40