



## Kurz gebraten, geschmort, gedünstet oder gegrillt

Wir bieten Ihnen individuell auf Ihre Wünsche abgestimmt verschiedene Fleischgerichte für Ihre Veranstaltung an.

Sowohl die klassische Hausmannskost wie *Sauerbraten oder Rinderroulade*, als auch die internationalen Küche, von *italienische Fleischröllchen Involtinis* über "*Domates Soslu Köfte" türkische Hackbällchen in Tomatensoße* bis hin zu einem *Thai – Curry mit Hähnchenfleisch* ist vieles möglich.

Wir beraten und informieren sie gerne welche Fleischgerichte wir passend zu Ihrer Veranstaltung anbieten können.

Tel: 0203-3095109

Mail:info@awocado-duisburg.de

Bei unseren eingesetzten Fleischprodukten achten wir stets auf Qualität und die best möglichste verfügbare Regionalität.

Eine tiergerechte Haltung, eine kontrollierte Herkunft sowie eine lückenlose Rückverfolgbarkeit sind eine Grundvoraussetzung die wir an unsere Fleischlieferanten stellen.

Verwendete Fleischsorten sind z.B.

#### **Rekener Duroc Schwein**

Gesunde und artgerechte Tierhaltung, Geburt & Mast auf dem Hof Sicking in NRW Schlachtung und Zerlegung in NRW

# Susländer Schwein

Gesunde und artgerechte Tierhaltung – ohne Antibiotika, ohne chemische Zusätze, natürlich gewachsen in Schleswig-Holstein.

Auf nur 5 ausgewählten Bauernhöfen werden die Tiere geboren, aufgezogen und gehalten. Eine Getreidemühle in der Nähe produziert das Futter. Der Schlachtbetrieb ist ebenfalls schnell zu erreichen. In Hamburg findet die anschließende Zerlegung statt

# Geflügel

Beim Geflügel versuchen wir in weiten Teilen je nach Verfügbarkeit "FairMast" Geflügel aus tierfreundlicher Aufzucht zu verarbeiten.

www.fairmast.de

#### Rindfleisch

stammt von Färsen (weibliche Jungtiere) die in Deutschland geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden