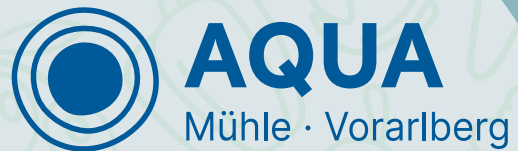


Wir freuen uns, Sie persönlich kennen zu lernen

Lassen Sie uns gemeinsam das passende Catering
für Ihre Veranstaltung besprechen und planen:

Kontakt:
catering@aquamuehle.at



AQUA Mühle Vorarlberg wurde seit 2021
in Folge mit der silbernen Gabel prämiert:



AQUA Mühle Vorarlberg gGmbH gefördert von:

10/25



Es ist unser Bestreben, Menschen nicht nur zufrieden,
sondern glücklich zu machen.

Wer wir sind

Hinter AQUA Catering steht **das engagierte und innovative Team der AQUA Mühle Vorarlberg Gastronomie, das gutes Essen liebt und lebt.** Mit Hingabe und Kreativität produzieren wir in unserer Küche tagtäglich das großartige Essen, welches als Visitenkarte für den gesamten Erfolg unseres Unternehmens steht.

Philosophie

Wir legen großen Wert auf die Vielfalt der ausgewählten Zutaten und verarbeiten Lebensmittel sorgsam und wertschätzend. **Unsere Philosophie ist es, Menschen glücklich zu machen, nicht nur zufrieden zu stellen!**



Und das Glück teilen wir gerne: Nämlich mit arbeitssuchenden Menschen, die mit unseren Gastronomiefachkräften in Küche und Service zusammenarbeiten. Sie bekommen die Möglichkeit der Beschäftigung und Qualifizierung und erhöhen so ihre Chance am Arbeitsmarkt Fuß zu fassen.

Regional, g'sund, ehrlich

Wir arbeiten vorrangig mit **saisonalen und regionalen Produkten der heimischen Landwirtschaft – und am liebsten aus unserem AQUA Garten.** Dieser bietet mit stolzen 2,4 Hektar genügend Platz, um unsere bio-zertifizierten Gemüsesorten, Beeren, Obst und Kräuter anzubauen.



Was wir gerne tun und gut können

Vom klassischen Buffet über kreatives Fingerfood und eindrucksvollem Grill-Erlebnis, erfüllen wir alle Wünsche. Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen – Sie haben es verdient!



Buffets in allen Varianten, von klassischer Hausmannskost oder extravagantem Delikatessen-Buffet bis hin zum himmlischen Dessert-Vergnügen – der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.



Die Auswahl an möglichen **Fingerfood**-Variationen ist außerordentlich umfangreich. Wir können Ihnen für jeden Anlass das passende Angebot an kleinen, feinen Häppchen anbieten.



Bei größeren Gesellschaften bieten wir folgende **Grill-Spezialitäten** an: Grillhennile, Spanferkel, Lamm aus dem Erdofen. Eindrucksvoll sind auch unsere Paella aus der riesigen Pfanne oder eine schmackhaft zubereitete Käsknöpfe-Partie.



Unser **Foodtruck** liefert gesundes Street-Food mit saftigem Rindfleischspieß, Kurkumabrot mit feinen Putenstreifen, Zwiebeln und Currysauce oder Falafelburger mit Tahina und frischem Salat.





Kulinarisch mobil

Sie planen einen Event und möchten dabei auf Genuss setzen und Ihren Gästen etwas Besonderes bieten?

Unser Foodtruck bringt frische Street-Food-Vibes direkt zu Ihnen und verwöhnt mit einem besonderen Geschmackserlebnis direkt aus der mobilen Küche!

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

