

*"Vi holdt bryllup med 70 kuvertter fra Mad-aroma. Vi ønskede os tapas om eftermiddagen, tre retters menu, en overflod af petit four til kaffen samt vin der passede til maden. Hvis vi skal sige det kort så var maden fantastisk (og rigtig), vinene perfekte og service/planlægning fra Mad-aroma helt i top klasse.*

*Vi oplevede fra begyndelsen hurtig tilbagemelding og gode forslag til menu fra Mads og Anders. Denne top-professionelle og venlige service gjorde at vi følte os "i gode hænder". .*

*Mad og vin blev rost i høje toner fra vores gæster, og vi kunne som værter og brudepar bare nyde festen og stemningen.*

*Vi kan kun give vores varmeste anbefalinger til enhver som overvejer at bruge Mad-aroma.*

*Kærlig hilsen*

*Christian og Johanne (Bryllup med 70 spisende gæster)"*

*"Tak til Madaroma*

*På vegne af Teaterbilletter.dk vil jeg gerne takke Madaroma for et fantastisk lanceringsarrangement for 150 skuespillere, dansere, instruktører og andre teaterfolk på Dansehallerne i Carlsbergs gamle haller på Vesterbro i maj 2009. Maden var uovertruffen og spændende samt kreativt og smukt anrettet og servicen helt i top. Jeg har siden brugt Madaroma til diverse mindre arrangementer, som tapas bord og sidde ned middag for 8 mennesker, og igen har hverken service eller mad været en skuffelse. Hver gang har de formået at overraske, og hver gang har folk uafhængigt af hinanden spurgt mig, hvor jeg dog har fået den fantastiske mad fra. Jeg skal*

*nu selv hold 40 års fødselsdag med mad udefra, og her bliver det såmænd Madaroma, der igen skal stå for det kulinariske. Og jeg vil blive ved med at bruge dem igen og igen og igen og..." Jeppe Lykke Jørgensen " Teaterbilletter.dk"*

*Vi havde i forvejen en god ordning, hvor vi fik leveret frokosten udefra, men nu er niveauet steget til et gourmetniveau. Vores nye kokke begyndte mandag den 10. januar, og vi har allerede udvidet med et nyt tiltag, idet medarbejderne i huset nu har mulighed for, at købe take away med hjem om fredagen, og flere planer ligger i støbeskeen," forklarer Facility and HR Director Camilla Olsen*

*"I stedet for søvrig trasken hen til buffetbordet er det blevet til let lunt, alene på grund af begejstringen for, hvad de nu har tryllet frem derude. Ord der har floreret under frokosten: "Sanseligt, erotisk, mundorgasme, himmerige, smagsbomber," siger grafisk designer Lars Boye Andersen, Datagraf*

*Vivi Olsen, Datagraf: "Det er varmt, lækkert og utroligt indbydende. Skønt hjemmebagt brød, vidunderlige kager, vaskede og anrettede frugtfade."*

*Henriette Husted, DG Media: "Jeg spiser på det sene hold kl. 12 (Gourmet---klubben), og der er faktisk ret stille de første 10---15 minutter, hvor alle bare sidder og nyder den gode mad med et UHMMM!"*

*"Du kan hilse kokken og sige, at det var en fornøjelse at spise sig mæt i mad fra julebuffetten. Dejlig fornyet spundet over traditionelle retter. Det var en udfordrende oplevelse for*

*smagsløgene --- udfordrende på den gode måde. Der skulle smages efter!"*

*Kari Boe Gad, "Styrelsen for International Uddannelse"*