



LOTTAS TORTEN  
EVENT SPACE & CAKE STUDIO



CAKE STUDIO  
Individuelle Torten und  
andere süße Kleinigkeiten  
auf Bestellung



EVENT SPACE  
Exklusive Räumlichkeiten,  
mit/ohne Catering oder  
Event Management buchbar



WORKSHOPS  
Vom Profi lernen,  
wie man echte „Hingucker-  
Torten“ zaubert

Lottas Cake Studio & Event Space eröffnet im Februar 2020 in bester Lage direkt am Savignyplatz. Der modern-urban eingerichtete, exklusive Veranstaltungsraum bietet Platz für bis zu 60 Personen und lässt sich dem Anlass entsprechend individuell anpassen. Dank einer voll ausgestatteten Küche verfügen die Räumlichkeiten über alle Annehmlichkeiten eines Cafés und können mit verschiedenen Catering Optionen gebucht werden.

# LOTTA MAKES IT HAPPEN

## *Perfekt für Business*

---

Blogger Events

---

Produkt Präsentationen

---

Screenings

---

Firmenfeiern

---

Team Meetings

---

Workshops

---

Pop Up Stores

---

u. v. m.

## *...und private Feiern*

---

Geburtstag

---

Hochzeit

---

Babyshower

---

Junggesellenabschied

---

Taufe

---

u. v. m.

# WE KNOW HOW TO CELEBRATE



Ob Firmenevent oder private Veranstaltung – mit viel Erfahrung, Liebe zum Detail und Raum für individuelle Wünsche machen Lotta und ihr Team jede Art von Veranstaltung unvergesslich. Wir verstehen, wie individuell die Anforderungen an die unterschiedlichen Arten von Events sein können und bieten daher maßgeschneiderte Pakete von Planung bis Umsetzung an: Die exklusiven Räumlichkeiten können ganz nach Bedarf eingerichtet werden, sind mit und ohne Service buchbar und optional um Food & Drink Pakete zu erweitern.



## Räumlichkeiten

- 100qm Gesamtfläche, davon 65qm nutzbare Eventfläche
- bis zu 40 Sitzplätze
- bis zu 60 Stehplätze
- Hochwertige Einrichtung im urbanen Scandi-Stil
- Lichtdurchflutete Räumlichkeiten
- Hohe Decken, echter Holzfußboden
- integrierte Küche

## Lage

- Beste Lage am Savignyplatz in Berlin-Charlottenburg
- nur 2 Minuten Fußweg bis zum ÖPNV
- nur 5 Minuten Fußweg zum Kurfürstendamm
- Mietbar zwischen 08.00 und 22.00 Uhr, sieben Tage die Woche, 365 Tage im Jahr

## Technik

- Musikanlage mit Surround-Sound & Bluetooth-Funktion
- Präsentationsmöglichkeiten durch „Samsung The Frame“ TV sowie Flipcharts
- WLAN-Zugang
- Moderationskoffer
- Rednerpult
- Höhenverstellbare Workshoptische
- Weitere Technik auf Wunsch buchbar

EVENT SPACE



# ALL THE FUN, ALL THE FACTS



Die folgenden Zahlen & Fakten dienen der Orientierung. Denn wir sind davon überzeugt, dass persönlicher Kontakt unbezahlbar ist. Daher freuen wir uns, im direkten Gespräch mehr über geplante Events zu erfahren und erstellen im Anschluss gerne ein individuelles Konzept nach Wunsch – inklusive passendem, unverbindlichen Angebot.



## Food & Drink Packages

### LOTTAS SWEET CATERING

- Lottas little favorites, z.B. Tartlettes, Cupcakes, Kuchen & Zimtschnecken  
// ab 12€ p.P.
- Lottas signature sweet table, z.B. personalized Cupcakes, Macarons, Flower Semi-Naked Cake  
// ab 18€ p.P.
- Custom Cakes & Sweets auf Anfrage

### LOTTAS SALTY CATERING

- Fingerfood, z.B. gemischte herzhaftes Canapés  
// ab 3€ pro Stück
- Herzhaftes Suppe oder Quiche-Variation an Salatbouquet der Saison mit Landhausbrot und gesalzener Butter  
// ab 18€ p.P.
- Externes Catering nach Absprache möglich

### DRINKS

- Getränkepauschale regulär (Filterkaffee, Tee, Mineralwasser, handmade Bio-Limo)  
// ab 10€ p.P.
- Getränkepauschale deluxe (Kaffeespezialitäten, Tee, Mineralwasser, handmade Bio-Limo)  
// ab 13€ p.P.
- Rot- und Weißwein sowie Bier und weitere Spirituosen auf Anfrage

## Preise\*

- Raummiete ab 120€ die Stunde
- 20% Sonn- und Feiertagszuschlag
- Servicekräfte ab 28€/h (bei Café-Nutzung obligatorisch)
- 50€ Endreinigungsg Gebühr

## Weitere Highlights

- Florales Setting, z.B. Tisch und Location-Deko mit Blumenarrangements der Saison
- Auswahl an Tischwäsche, Stoffservietten, Kerzenleuchter und weiteren Deko-Elementen
- Live Musik
- Cake Workshops  
// AUF ANFRAGE



# HERE FOR THE CAKE



Spezialisiert auf außergewöhnliche und detailverliebte Torten, kreiert Lotta in ihrer hauseigenen „Werkstatt“ geschmackliche und optische Highlights für jede Feierlichkeit – individuell auf den Anlass zugeschnitten. Für Firmenfeier, Hochzeit oder Geburtstag, für den engen Familienkreis oder das jährliche Sommerfest, Lotta zaubert einzigartige Torten in verschiedenen Formen, Farben und Geschmacksrichtungen. Auf den ersten Blick zeichnen sich ihre Torten durch kunstvolle (Blumen-)Dekoration aus, auf den ersten Biss überzeugt der Geschmack: Lotta interpretiert traditionelle schwedische Rezepte neu und beweist so, dass Torten schön UND lecker sein können. Sie legt großen Wert darauf, ihre Kreationen an Dekorationskonzepte oder das Company CI anzupassen, sodass sich jede Torte als echter Hingucker harmonisch und dem Anlass entsprechend in das Gesamtbild einfügt.

## Egal ob ...

- Geburtstag
- Hochzeit
- Firmenfeier
- Jubiläum
- Babyshower
- Taufe
- Jungesellenabschied
- Oder einfach nur so...

...aus Lottas Cake Studio kommt das süße Highlight für jede Art von Feierlichkeit.

## Leckere Geschmacksrichtungen

- Vanilla, Raspberry & Lemon
- Lemon Poppy Seed
- Bourbon Vanilla & Strawberry
- Chocolate & (Coffee/Nuts/Salted Caramel)
- Wildberries Chocolate Mascarpone
- Oreo Chocolate
- Carrot Cake
- Liquorice Chocolate
- Apple Cinnamon
- uvm.

Lottas Torten sind auf Wunsch auch vegan, laktose- oder glutenfrei erhältlich.



Stell dir deine perfekte Torte aus verschiedenen Optionen direkt auf der Webseite zusammen oder lass dich von Lottas Kreativität überraschen.

## Workshops

Für alle interessierten Foodies bietet Lotta auch Workshops an, in denen die Teilnehmer\*innen Step by Step lernen, ihre eigene, professionelle Torte zu kreieren.

# SOMETHING SWEET IS ALL I NEED



Es darf noch etwas mehr sein? Sehr gerne!  
Lotta zaubert neben leckeren Torten auch allerlei  
weitere süße Köstlichkeiten wie Cupcakes, Pralinen,  
Kekse, Macarons & Tartelettes.



## SWEETS

Als Ergänzung zur Torte, als Gastgeschenk, Branding-Element oder eine aufmerksame Geste für Freunde und Kollegen – „sweet treats“ aus Lottas Cake Studio sind so viel mehr als die übliche Schachtel Pralinen. Jede süße Kleinigkeit ist handgemacht, individuell designt, liebevoll verpackt und auf Wunsch auch gerne mit Corporate- oder Hochzeitslogo versehen.



### PERFEKT FÜR JEDEN ANLASS

Bei der individuellen Gestaltung von Cupcakes, Schokoladen & Co. sind der Fantasie (fast) keine Grenzen gesetzt.



ABOUT



# NICE TO MEET YOU

Schwedische Wurzeln, deutsche Präzision und eine Leidenschaft für Kuchen, Torten und all die schönen Dinge im Leben sind die Grundlage für Lottas einzigartige Erfolgsgeschichte.

## ABOUT

Schon immer liebte Lotta, Freunde und Familie mit selbstgemachten Köstlichkeiten zu verwöhnen – als leidenschaftliche Autodidaktin hat sie Rezepte aus ihrer Heimat mit innovativem Cake Design gepaart: ein einzigartiges Konzept, was sich schnell auch über die Grenzen Berlins hinaus rumgesprochen hat. Was 2017 als Blog anfing, wurde dank unzähliger Aufträge schnell mehr als ein Hobby, sodass Lotta als Mama einer kleinen Tochter ihre Elternzeit nutzte und ihren sicheren Job im Marketing gegen das Abenteuer Selbstständigkeit tauschte und seit 2019 ganz offiziell Cake Entrepreneur ist.

In ihrem wunderschönen Studio in Berlin-Charlottenburg rührt, knetet und formt sie seitdem ihre süßen Kreationen; zudem bietet sie Cake Workshops an und ist Anlaufstelle für alle, die die perfekte Location für eine Veranstaltung suchen.



## CONSULTING & WORKSHOPS

Als Event Consultant steht Lotta auch für süße Veranstaltungen außerhalb ihres Events Space mit Rat und Tat zur Seite. Ob es um die Gestaltung von Corporate Events geht, die Planung eines Pop-Up Cafés oder die Umsetzung von Cake-Workshops – Lottas liefert maßgeschneiderte kreative Konzepte und steht auch bei der Umsetzung mit ihrem Auge für Details zur Seite.



WITH GERMAN  
PRECISION AND  
SWEDISH TASTE



KUNDEN

# THANK YOU FOR YOUR TRUST



---

L'Oréal

---

Chanel Beauty

---

finleap

---

GetYourGuide

---

Door2Door

---

Penta

---

Facebook

---

Instagram

---

Wolff's Produktionen

---

Kindsgut

---

JACKS beauty line

---

Journelles

---

Blogger Bazaar

---

Babybox and Family

---

Anna Schürrie

---

Lufthansa Exclusive

---

Berlin Capital Club

---

u. v. m.



# SAY HI

CHARLOTTE WACHSMUTH

[info@lottastorten.de](mailto:info@lottastorten.de)

0178.1834032

EVENT SPACE & CAKE STUDIO

Knesebeckstraße 27

10623 Berlin

SOCIAL

*insta/* lottastorten

*facebook/* lottastorten