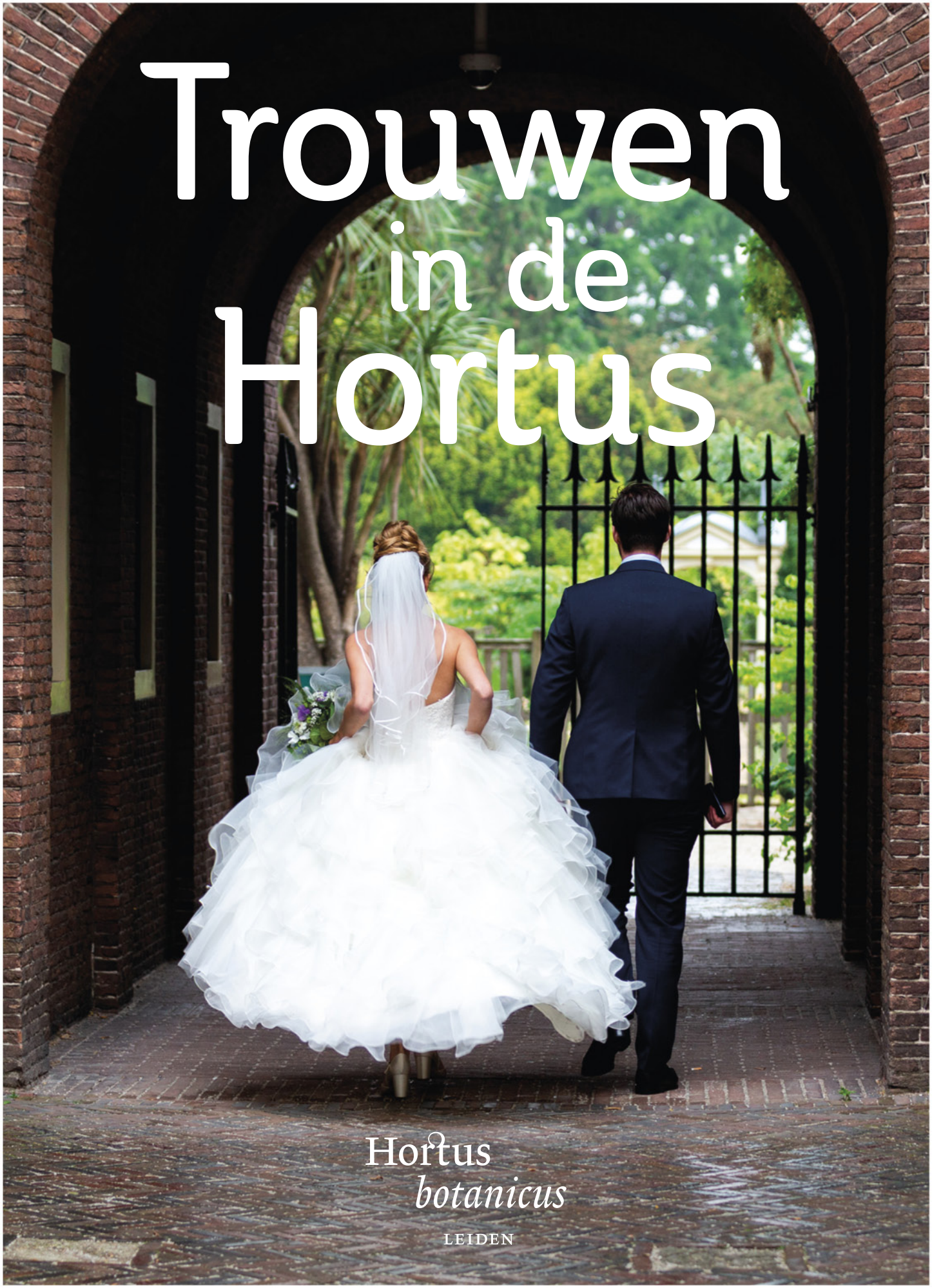
Trouwen in de Hortus



Hortus botanicus

LEIDEN

Trouwen in de Hortus

Zoekt u een bijzondere locatie voor uw bruiloft? In hartje Leiden, verscholen achter het Academiegebouw van de Universiteit Leiden, bevindt zich de oudste botanische tuin van Nederland. Omgeven door bloemen, eeuwenoude bomen, tropische kassen en water is dit een prachtige plek voor uw speciale dag. Of het nu gaat om alleen de ceremonie met receptie, het diner, de feestavond of de gehele dag: De Hortus botanicus Leiden biedt u alle mogelijkheden in een paradijselijke omgeving.

De monumentale 18de-eeuwse Oranjerie met aansluitend terras is een zeer geliefde locatie voor bruiloften. De indeling van het gebouw biedt uiteenlopende mogelijkheden voor uw programma. U kunt heerlijk genieten van de tuin, en bent tegelijk onafhankelijk van het weer. Het is mogelijk om met een sloep aan te meren bij de steiger van de Oude Sterrewacht en met uw gezelschap door de Hortus te wandelen. Vergeet niet om een rondleiding erbij te boeken, voor een onvergetelijke dag tussen het historisch groen. Wij helpen u graag uw wensen om te zetten naar een origineel programma, en de cateraar zal de culinaire omlijsting tot in de puntjes verzorgen. Uw evenement draagt direct bij aan het behoud van de Hortus.



Let op: De Oranjerie is alleen beschikbaar tussen april en oktober. In de winter wordt de Oranjerie gebruikt voor het overwinteren van de kuipplanten.

Meer weten? We ontvangen u graag in de Hortus om de mogelijkheden persoonlijk met u te bespreken en een vrijblijvende offerte op maat te maken. Bel of mail ons gerust voor meer informatie of het maken van een afspraak. Wij zien uw aanvraag graag tegemoet.

T 071 527 52 29
www.hortusleiden.nl/zaalverhuur
sales@hortus.leidenuniv.nl



Goed om te weten

Historie

De Hortus botanicus Leiden is de oudste botanische tuin niet alleen van Nederland maar van heel West-Europa. Aangelegd in 1590 en uitgebreid in de eeuwen daarna, is de Hortus het groene hart van Leiden. Hier kweekte Carolus Clusius de eerste grote tulpencollecties van Europa, en introduceerde Philipp Franz von Siebold ongeveer 700 tot dan toe onbekende planten uit Japan en China. Bezoekers kunnen hier terecht voor rust en inspiratie en onderzoekers en botanici uit de hele wereld komen hier om onderzoek te doen naar de vermaarde collectie.

Rondleidingen

Bij uw event kunt u ook rondleidingen boeken in het Nederlands en in het Engels. Verder zijn er wandelboekjes beschikbaar waarmee uw gasten op eigen gelegenheid de tuin kunnen bezoeken. Uw gasten krijgen een dagkaart voor de Hortus en kunnen de gehele dag de Hortus bezoeken.

Onze winkel

De winkel biedt een met zorg samengesteld assortiment aan thee, planten, zaden, boeken en producten rondom de tuin.

Wanneer u de smaken van de Hortus mee naar huis wilt nemen, dan kan dat met onze eigen producten: zoals de speciaal voor u geselecteerde Hortus thee, Pinky Rose siropen en het Hortus bier van de Pronck Brouwerij.

Maatschappelijke bijdrage

Door uw bijeenkomst te organiseren bij Hortus botanicus Leiden, draagt u direct bij aan het behoud van de Hortus. De vergoeding die u betaalt voor het gebruik van de ruimtes, wordt besteed aan onderhoud en verbetering van de tuinen.

Duurzaam genieten

Het menu van Hortus Grand Café en Oranjerie is samengesteld op basis van seizoensproducten van Nederlandse bodem en gezonde voeding. Uiteraard heeft de chef gebruik gemaakt van kruiden en specerijen die u tegenkomt in de tuinen en kassen van de Hortus botanicus Leiden.

Inclusief BTW

Alle prijzen in dit document zijn inclusief BTW.



Oranjerie

De 18de-eeuwse, monumentale Oranjerie is een prachtige locatie, gelegen aan de singels van Leiden en is door haar sfeervolle architectuur en haar flexibele inrichting bijzonder geschikt voor bruiloften.

Inrichting

De ruimte bestaat uit een linker- en rechtervleugel met een centrale ontvangsthal, voorzien van een vaste bar en cadeautafel. Binnen en buiten zijn diverse zitjes en statafels beschikbaar. De ceremonieopstelling omvat een tafel voor de trouwambtenaar, zitplaats voor het bruidspaar en tot 100 stoelen voor gasten.
Extra meubilair, zoals ronde of lange tafels met wit linnen, kan worden ingehuurd via externe leveranciers en wordt apart opgenomen in de offerte.

Audiovisuele middelen

- Vaste computer (met USB-poort, CD/DVD-speler en beamer)
- Geluidsinstallatie inclusief speakers en microfoons (2 handmicrofoons, 2 headsets)
- Het aansluiten van een eigen laptop is niet nodig: presentaties kunnen worden overgezet via e-mail of USB-stick.
- Aanvullende apparatuur en/of technische dienst kunnen apart worden ingehuurd.

Toelichting prijzen

- Op vrijdagen en zaterdagen hanteren wij een hogere locatiehuur.
- De arrangementsprijzen voor de Oranjerie (zie pagina 8-9) zijn gebaseerd op groepen vanaf 30 personen. Ze zijn inclusief personeels- en materiaalkosten en gebaseerd op de huidige opstelling. Inhuur meubilair is niet inbegrepen.
- Voor de Oranjerie vragen wij een minimale horecaomzet van:
  Maandag t/m woensdag € 1.750,00; donderdag en zondag € 2.150,00;
  vrijdag en zaterdag € 2.600,00.

Locatie

€ 1.350,00

Ceremonie met receptie 14:00 tot 17:00 uur

€ 1.500,00

Diner met feestavond van 18:00 tot 00:00 uur

€ 2.675,00

Hele dag; ceremonie, receptie, diner en feestavond tot 00:00 uur

€ 300,00

Nachttoeslag; mogelijk tot uiterlijk 01:00 uur







Capaciteit

Huwelijksplechtigheid	90 personen
Uitgeserveerd diner	160 personen / 80 personen per vleugel
Dinerbuffet of barbecue	120 personen / 60 personen per vleugel
Receptie, walking dinner of feest	200 personen

Aanbevelingen rondom uw feest

Bloemen
Voor groen- en bloemdecoraties werken wij veel samen met Bloemenservice Nederland, die in 2019 uitgeroepen zijn tot de beste bruidsbloemist van Nederland.

info@bloemenservicenederland.nl
T 071 331 0719
Referentie: Hortus

Fotografie
Bart Rondeel Photography – de unieke combinatie van creatieve & journalistieke bruidsfotografie.

info@bartrondeel.com
T 06 106 94 640
www.bartrondeel.nl

Audiovisuele middelen
In de Oranjerie beschikt u over een computer met beamer en een geluidsinstallatie met speakers en microfoons.

Via onze vaste leverancier kunt u indien nodig aanvullende apparatuur regelen, zoals een DJ-installatie of extra kabels.

info@supersound.nl
T 071 531 64 80
Referentie: Hortus

Bruidstaart
Soetenso – voor prachtige huisgemaakte taarten en gebak

www.soetenso.nl

Parkeerplek
Stadsparkeerplan (Haagweg), uitrijden tot 02:00 uur

www.parkingleiden.com

Overnachtingen
- www.visitleiden.nl/nl/plan-jouw-bezoek/verblijf/hotels
- www.visitleiden.nl/nl/plan-jouw-bezoek/verblijf/bed-breakfasts



Mogelijkheden



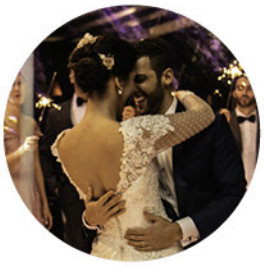
Ontvangst, ceremonie, toostmoment en receptie

De Hortus botanicus Leiden is een officiële trouwlocatie. Een half uur voorafgaand aan de ceremonie kunt u uw gasten ontvangen op het teras of in het middengedeelte van de Oranjerie. Voor de ceremonie kunt u kiezen uit twee opstellingen: een theateropstelling met een middenpad richting altaar of een halve cirkel voor de grote ramen van de Oranjerie.



Aansluitend een diner binnen of buiten

Of u een luxe diner wilt voor familie en intimi, of een buffet voor al uw gasten, het is allemaal mogelijk. Met feestelijkgedekte ronde of lange tafels kan de Oranjerie omgetoverd worden in een sfeervol luxe restaurant. Na 18:00 uur is de Hortus helemaal privé en een prachtige plek om een diner buiten te verzorgen.



Afsluiten met een mooi feest!

De avond feestelijk afsluiten? De voetjes kunnen van de vloer in de rechtervleugel van de Oranjerie. Hier staat een professionele geluidsinstallatie voor u klaar, waarmee u uw eigen muziek kunt afspelen. Het inhuren van een DJ of een band behoort ook tot de mogelijkheden.

De Hortus botanicus Leiden is een officiële trouwlocatie – midden in het groen én midden in het historische centrum van Leiden kunt u elkaar het ja-woord geven in de monumentale 18de-eeuwse Oranjerie.









Arrangementen







Huwelijksarrangement

Ontvangst, toostmoment en receptie vanaf €51,50 per persoon

- Half uur ontvangst voorafgaand aan de ceremonie met een glas water
- Toostmoment met een glas Cava
- Schotelgeld voor bruidstaart
- Tijdens de receptie: Hollands dranken-assortiment; witte en rode huiswijn, rosé, bier en alcoholvrij bier, frisdranken, jus d'orange en water
- Tafelgarnituren
- Koude hapjes, twee per persoon

Diner

Uitgeserveerd diner of walking dinner van 2,5 uur vanaf € 105,00 per persoon

- Brood met boter, olie en grof zeezout
- Plat en bruisend tafelwater, huiswijnen aan tafel schonken en op aanvraag dranken uit het Hollands dranken-assortiment; bier en alcoholvrij bier, diverse frisdranken en jus d'orange
- Menu van het seizoen (uitgeserveerd diner: drie gangen; walking dinner: vijf gangen)
- Koffie & theeservice

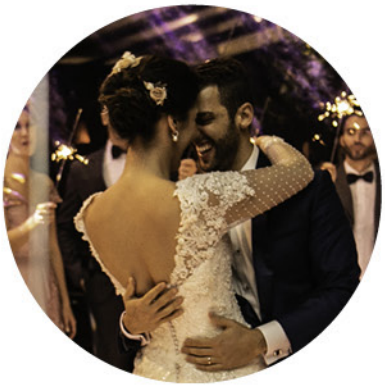
Samen tafelen

Shared dinner vanaf € 98,00 per persoon

- Brood met boter, olie en grof zeezout
- Plat en bruisend tafelwater, huiswijnen aan tafel schonken en op aanvraag dranken uit het Hollands dranken-assortiment; bier en alcoholvrij bier, diverse frisdranken en jus d'orange
- Menu van het seizoen
- Koffie & thee met zoetigheden







Foodfestival of barbecue

Foodfestival of barbecuearrangement van 2,5 uur vanaf € 85,00 per persoon

- Hollands drankenassortiment; witte en rode huiswijn, rosé, bier en alcoholvrij bier, frisdranken, jus d'orange en water
- Culinair menu
- Koffie & thee met zoetigheden

Het foodfestival is geschikt voor groepen vanaf 60 personen.

Feest

Feestarrangement van 3 uur vanaf € 51,00 per persoon

- Hollands drankenassortiment; witte en rode huiswijn, rosé, bier en alcoholvrij bier, frisdranken, jus d'orange en water
- Frituurhapjes, zes per persoon



Hortus bier

Het drankenassortiment kan worden uitgebreid met ons eigen Hortus bier. Dit wordt gebrouwen met bloemen en kruiden uit de tuin, gebrouwen door Leidsche brouwer Pronck. Uiteraard kunt u ook kiezen voor andere bieren.

Dit bier is gebrouwen met Leids water en alleen maar pure ingrediënten zonder kunstmatige toevoegingen. Want de brouwers van Pronck bier houden van lokale producten, die ambachtelijk en met aandacht zijn gemaakt.



Nog een extra hapje?

Graag serveren wij uw gasten een late night snack; friet met basilicum-mayonaise, mini hamburger, kibbeling, kipsaté, pittige empenad of, mini pastel de nata.



Educatief aanbod

De Hortus botanicus Leiden biedt u de mogelijkheid om uw programma aan te vullen met rondleidingen of workshops. Laat uw gasten op ontdekkingstocht gaan door de oudste botanische tuin van Nederland.

Rondleidingen

Rondleidingen door de Hortus botanicus geven uw evenement een extra dimensie. U kunt kiezen uit diverse thema's, zoals specerijen, medicinale gewassen of bestuivers. In de algemene rondleiding komt u meer te weten over de planten-wereld, de kroonjuwelen van de Hortus en de historie van de tuin.

Duur	Ca. 1 uur
Taal	Nederlands, Engels, Duits of Frans
Aantal	Maximaal 15 personen per rondleider

Entreekosten zijn inclusief bij zaalhuur.
Vooraf reserveren is noodzakelijk.

Oude Sterrewacht

De Oude Sterrewacht biedt rondleidingen voor groepen, waarin u inzicht krijgt in de geschiedenis van het gebouw en in de sterrenkunde. Onder begeleiding van een student sterrenkunde ontdekt u de historische telescopen en hoort u verhalen over beroemde wetenschappers als Einstein en Lorentz.

Duur	Ca. 1 uur / 1,5 uur
Taal	Nederlands en Engels
Aantal	Maximaal 15 personen per rondleider

Entreekosten zijn inclusief bij zaalhuur.
Vooraf reserveren is noodzakelijk.

Prijzen

€ 120,00

Rondleiding door de Hortus binnen reguliere openingstijden, prijs per groep van maximaal 15 personen

€ 160,00

Rondleiding door de Hortus buiten reguliere openingstijden, prijs per groep van maximaal 15 personen

€ 160,00 / 215,00

Rondleiding door de Oude Sterrewacht, Ca. 1 uur of 1,5 uur, prijs per groep van maximaal 15 personen

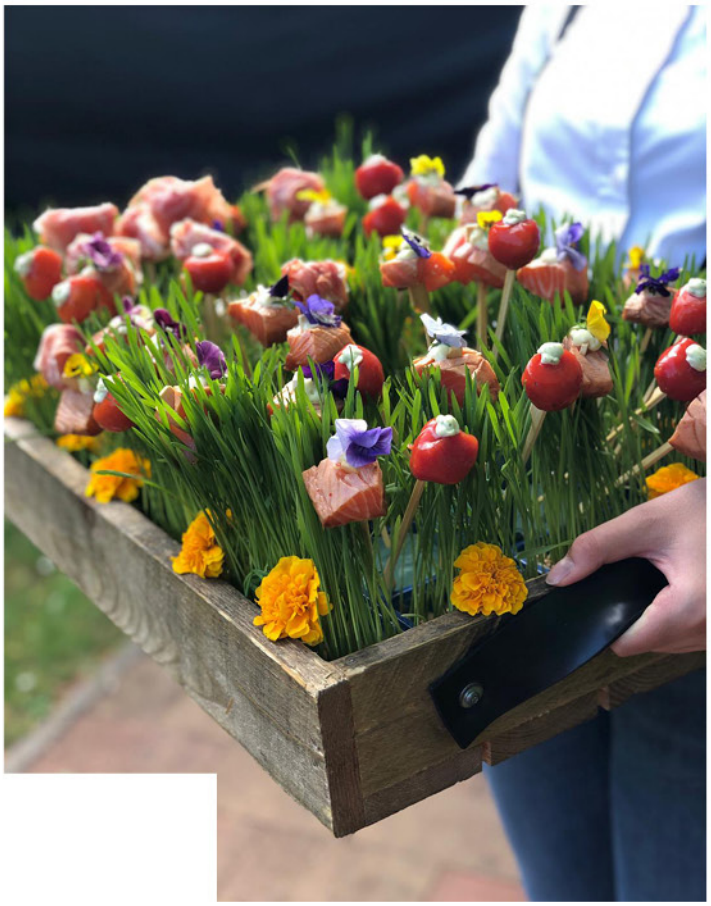












De Hortus keuken

De keuken van de Hortus staat klaar voor het vervullen van uw culinaire wensen met pure, verrassende en moderne ingrediënten. Onze focus ligt op creativiteit en duurzaamheid. In de Hortus laten onze chefs zich leiden door de seizoenen. Elk gerecht wordt zorgvuldig samengesteld met ingrediënten die lokaal en duurzaam verkrijgbaar zijn. Zo ontstaat er een menu dat niet alleen eerlijk en puur is, maar ook de smaken, geuren en kleuren van het moment tot leven brengt.

Borrel

Hapjes en tafelgarnituren

Een borrel bij de Hortus is een moment van proeven, ontmoeten en delen. De tafelgarnituren en hapjes variëren met de seizoenen en worden afgestemd op wat lokaal en duurzaam beschikbaar is. Zo ontstaat telkens een verrassend aanbod dat perfect past bij de tijd van het jaar.

De specifieke invulling van de tafelgarnituren en hapjes vindt u terug in de offerte die u van ons ontvangt.

Wijnen van Henri Bloem

Onze heerlijke witte, rode en rosé huiswijnen, evenals de feestelijke Cava, worden verzorgd door onze vaste leverancier Henri Bloem. Hebben jullie een andere voorkeur? Dan zijn jullie van harte welkom bij Henri Bloem Leiden voor een proeverij, waar jullie samen op zoek kunt gaan naar de perfecte wijnen die aansluiten bij uw smaak.







Diner

In de Hortus-keuken volgen wij de seizoenen. In uw offerte vindt u het Chef's menu van de maand waarin uw evenement plaatsvindt. U kunt op verschillende manieren bij ons dineren – kies de formule die bij uw avond past:

Uitgeserveerd 3-gangen diner

Wanneer de avond valt over de tuin, verandert de Hortus in een groene eetkamer. Aan met linnen gedekte tafels serveren wij verfijnde seizoensgerechten. Van amuse tot dessert, elk gerecht wordt met aandacht bereid en aan tafel gebracht.

Deze formule is ideaal voor een klassiek bruiloftsdiner.

Samen tafelen

Een avond om te delen en te genieten. De gerechten worden aan tafel geserveerd en gepresenteerd op rustieke planken, geïnspireerd op de smaken, geuren en kleuren van de tuin. *Samen tafelen* nodigt uit tot conversatie en creëert een warme, huiselijke sfeer.

Voor een gezellige maaltijd waarbij uw gasten elkaar beter kunnen leren kennen.

Walking dinner 5 gangen

Proef van alles: van kleine verrassingen uit de moestuin tot hartige highlights en zoete finales. Ons walking dinner in vijf gangen is een ontspannen manier om te genieten van diverse seizoensgerechten in kleine porties, terwijl gasten vrij kunnen rondlopen en elkaar ontmoeten.

Voor een ongedwongen sfeer waarin uw gasten makkelijk kunnen bewegen en mengen.

Vraag een vrijblijvende offerte aan voor het actuele seizoensmenu en de bijbehorende prijzen







Foodfestival

Tijdens dit foodfestival proef je je weg langs verschillende foodstands. Van frisse bowls en knapperige flammkuchen tot hartige klassiekers en zoete verleidingen.
Geen vast menu, maar een vrije ontdekkingstocht voor iedereen die houdt van goed eten in een bijzondere omgeving.

Salade bar

- Zomerse koolsalade met vegan yoghurt, spitskool en wortel
- Kikkererwtensalade met Leidse kaas, gegrilde groenten en basilicum uit eigen tuin
- Tomatensalade met komkommer, avocado en chimichurri

Wist je dat... Citroenverbena zijn geur pas echt loslaat als je het blad even tussen je vingers wrijft? Probeer het eens in de tuin.

Flammkuchen

- Klassieker – Crème fraîche, spekjes en rode ui
- Vega – Geitenkaas, courgette, groene asperges, rucola en siepeljam

Mini stoofpotje

- Groentenstoof – Van seizoensgroenten, gestoofd in kruidige tomatenjus met linzen en een vleugje rozemarijn
- Noordzeevisstoof – Gegratineerd met venkelmousseline en dillesaus

Bourgondische burgers

- Beefburger – Hollands weiderund, cheddar en tomatensalsa
- Falafelburger – Met chimichurri, yoghurt en munt

Desserts Delights

- Cheesecake met gekarameliseerde appel en gezouten karamel
- Vlierbloesem panna cotta met abrikozen
- Suikerbrood met cranberrykersenroom

In de tuin: *Zoethout is een meerjarige plant; de wortels worden na 3-4 jaar geoogst voor de bekende stokjes en extracten*







Barbecue

Onze chefs bereiden de gerechten live op de Ofyr, waar de hitte van het vuur, de geur van rook en de smaken van verse kruiden samenkomen. Denk aan langzaam gegaarde vleesgerechten, duurzaam gevangen vis, verrassende vegetarische creaties en kleurrijke bijgerechten. Allemaal met aandacht en ambacht bereid.

Brood

- Ambachtelijk 'Lekker Brood' met dragon-boter, bietenhummus en chimichurri

Saladebar

- Zomerse koolsalade met vegan yoghurt, spitskool en wortel
- Kikkererwtensalade met Leidse kaas, gegrilde groenten en basilicum uit eigen tuin
- Tomatensalade met komkommer, avocado en chimichurri

In de tuin: *In de Hortus groeit een echte granaatappelboom. Hij bloeit in de zomer met vurige bloemen, maar de vruchten worden vooral geoogst om hun zaden net als in onze couscoussalade.*

Van de Ofyr

- Gegrilde kippendij met een pindasaus van citroengras en limoenblad
- Black Angus hamburger met gerookte blackpeppersaus
- Spies van gemarineerde gamba's, zwarte knoflook en platte peterselie
- Geroosterde seizoensgebonden stengel-groenten met kruidenolie
- Op de huid gebakken zeebaarsfilet met citroen
- Gepofte zoete aardappel met crème fraîche en kruidencrème
- Geroosterde aardappeltjes met rozema-rijn, tijm en knoflook

Wist je dat... *Oude Leidse kaas een beschermd streekproduct is? Hij wordt gemaakt met komijnzaad, wat hem zijn kenmerkende kruidige smaak geeft, en gerijpt op houten planken volgens eeuwenoud Leids recept.*

Desserts

- Cheesecake met gekarameliseerde appel en gezouten karamel
- Vlierbloesem panna cotta met abrikozen
- Suikerbrood met cranberry-kersen-room

Vanuit de kas: *In de Victoriakas van de Hortus staat een cacaoboom. Zijn kleine stervormige bloemetjes groeien direct op de stam en uit die bloei komt de cacao waar chocolade van gemaakt wordt.*



Bent u geïnteresseerd in onze mogelijkheden? Wilt u meer weten over de culinaire opties? Heeft u nog vragen, die in deze brochure onbeantwoord zijn gebleven? Neem dan graag contact met ons op!

Wij hopen u binnenkort te mogen verwelkomen in Hortus botanicus Leiden, de oudste botanische tuin van Nederland.

Hortus botanicus Leiden

Rapenburg 73
2311 GJ Leiden
T 071 527 52 29
www.hortusleiden.nl/zaalverhuur
sales@hortus.leidenuniv.nl

Prijspeil januari 2027. Wijzigingen voorbehouden.
De Hortus botanicus Leiden is een rookvrije tuin.

Hortus botanicus
LEIDEN