

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 kuisplanten.

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 is opgedeeld in een grote linker- en rechtervleugel met een ontvangsthall in het midden. In de ontvangsthall vind u de vaste bar en een grote cadeautafel. Zowel buiten als binnen zijn er diverse zitjes en statafels. De opstelling voor de ceremonie bestaat uit een tafel voor de trouwambtenaar, stoeltjes of een bankje voor het bruidspaar en tot 100 stoelen voor de gasten. Extra meubilair voor feestelijke diners zoals ronde of lange tafels met wit linnen kunnen wij voor u inhuren via externe leveranciers. Deze kosten worden 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

€ 1.295,00

Ceremonie met receptie 14:00 tot 17:00 uur

€ 1.450,00

Diner met feestavond van 18:00 tot 01:00 uur

€ 2.595,00

Hele dag; ceremonie, receptie, diner en feestavond



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

Rondom uw feest

Bloemen

Voor groen- en bloemdecoraties werken wij samen met Bloemen service 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 Super Sound Leiden 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 huis-gemaakte taarten en gebak

www.soetenso.nl

Parkeerplek

Stadsparkerplan (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 terras 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 sfeer vol 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 €44,00 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, walking dinner of shared dinner van 2,5 uur vanaf € 92,50 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 en thee met zoetigheden



Dinerbuffet

Dinerbuffet van 2,5 uur vanaf € 79,50 per persoon

- Brood met boter, olie en grof zeezout op tafel
- 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 en thee met zoetigheden



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.



Foodfestival of barbecue

Foodfestival of barbecuearrangement van 2,5 uur vanaf € 76,50 per persoon

- Hollands drankenassortiment; witte en rode huiswijn, rosé, bier en alcoholvrij bier, frisdranken, jus d'orange en water
- Menu van het seizoen
- Koffie en thee met zoetigheden

Feest

Feestarrangement van 3 uur vanaf € 49,50 per persoon

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

Nog een extra hapje?

Graag serveren wij uw gasten een late night snack; friet met mayonaise, pizza puntje, mini broodje pulled chicken of een mini hamburger.



Educatief aanbod

De Hortus botanicus Leiden biedt u de mogelijkheid om uw programma aan te vullen met rondleidingen of workshops. Laat uw gasten op ontdekkingsstocht 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 plantenwereld, 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.

Workshop Kruiden & specerijen

Tijdens een wandeling door onze sfeervolle tropische kassen ontdekt u van welke planten bekende geuren en smaken afkomstig zijn. U gaat kijken, ruiken, proeven en voelen, en hoort spannende verhalen over de herkomst en de culinaire toepassingen van de kruiden. Tussendoor kunt u genieten van een kop koffie of thee.

Duur Ca. 1,5 uur
Taal Nederlands
Aantal minimaal 10 – maximaal 20 personen

Inclusief entree, begeleiding, materiaal en koffie/thee. Desgewenst uit te breiden met een luxe muffin: extra kosten € 2,- per persoon.
Vooraf reserveren is noodzakelijk.

Prijzen

€ 90,00

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

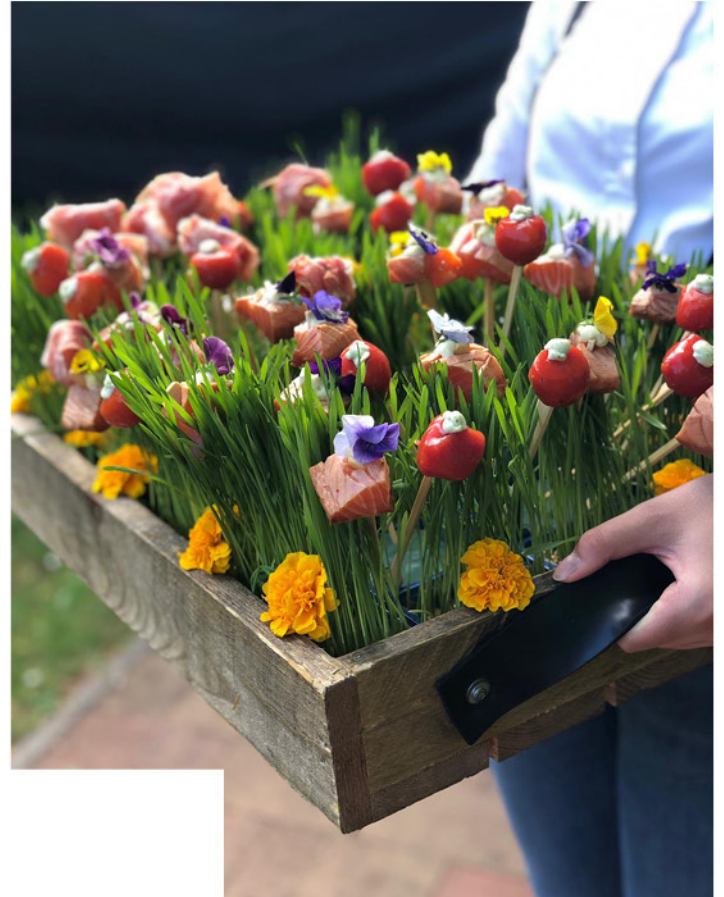
€ 130,00

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

€ 23,50

Workshop, prijs per persoon





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. De gerechten zijn zoveel mogelijk bereid met kruiden en specerijen uit de Hortus. Wij werken met seizoensgebonden producten en passen hier de culinaire invulling op aan. Hieronder treft u een selectie van de mogelijkheden.

Koffie & thee

Tijdens uw ontvangst of receptie of na afloop van uw diner serveren wij voor de liefhebbers een kopje koffie of kruidenthee.

Koffiegarnituur

Het koffiegarnituur wordt in klein formaat geserveerd en bestaat uit brownie, boterkoek, caramel nuts bar en dadelkoek.

Wijnen van Henri Bloem

De heerlijke witte, rode en rosé huiswijnen en feestelijke Cava worden verzorgd door onze huisleverancier Henri Bloem. Wenst u een andere wijn? Dan verzorgen wij graag een passend wijnarrangement op basis van ons voorgestelde menu.

Borrel

Tafelgarnituren

- Korstdeegstengels met no waste dip
- Knapperige groente crudité met dip
- Huisgebrande notenmix
- Zeewier tempura crisps

Borrelgarnituur Clusius – koud

- Rilette van makreel op een crostini met gerookte makreel met wasabimayo
- Mini steak tartare van ossenworst met piccalilly op een rijst krokantje
- Tartelette met Texelse geitenkaas en zoetzuur van biet
- Roggebread met vegan heksenkaas en wortel zoetzuur

Borrelgarnituur Victoria – warm

- Spiesje van warm gerookte zalm afgelakt met ponzu en topping van zeekraal
- Balletje pinda (rund) met topping van atjar en crunch van cassave
- Veggie gyoza (Japanse dumpling) met groenten vulling, bosui en zwarte bonen dip
- Geroosterde zoete aardappel met vegan kimchi mayonaise topping

Botanische prikkers

In met gras gevulde kratjes serveren we een wisselend assortiment amuse-prikkers. Zoals:

- Mini mozzarella in tomatengelei met basilicumcreme en cress
- Tataki van rund met truffelmayonaise en eetbaar viooltje
- Tataki van zalm met sesamkorst en wasabimayonaise



Buffetmenu Ginkgo

Onderstaande gerechten zijn geïnspireerd op aanbod uit de botanische tuin. Uw gasten kunnen deze ophalen bij ons buffet.

Koude gerechten

- Tataki van zalm, gemarineerd met zoete sojasaus en sesam, groente spaghetti, misomayonaise, zoetzure radijs en eetbare bloemen uit de tuin
- Salade van geroosterde kikkererwten, gegrilde aubergine, munt geplukt uit de tuin, granaatappel, hazelnoten en yoghurt

Brood & boter

- Steenovenbrood van Mamie Gourmande met Warmondse boter en saffraan aioli

Warme gerechten

- Grain-fed runderbrisket met onze rub, langzaam gegaard en geserveerd met Chimichurri
- Kabeljauw met crème van witte bonen en flageolets, sinaasappel, radijs en vanille olie uit de tropische kas
- Geroosterde bloemkool, gegaard in beurre noisette met een bechamel van Parmezaanse kaas, waterkers en pijnboompitten

- Geroosterde, gekleurde bospeentjes met zwarte peper en zeezout
- Gekookte minikrieltjes met grasboter, platte peterselie en bieslook

Salades

- Watermeloen-salade met tomaat en feta
- Bladsalade met verschillende dressings en toppings

Desserts

- Lemon Posset met rabarbercompote en crumble van geroosterde amandel en Ameretti koekjes
- Gemarineerd rood fruit met Baobab hangop, crispy yoghurt en Atsina Cress

Shared menu Von Siebold

Er worden allerlei gerechtjes neergezet om met elkaar te delen. Het menu wordt gaandeweg aangevuld.

Voorgerechten

- Rijkgevulde tapasplanken met charcuterie, gegrilde groenten, harde en zachte kazen, chutneys, noten en vers fruit
- Kleurrijke tomatenproeverij geserveerd met burrata en aceto balsamico

- Rainbow salad van kleurrijke seizoensgroenten, quinoa, sesam dressing en eetbare bloemen uit de tuin
- Breekbrood met hummus van rode biet, tomaat- basilicumboter en no waste tapenade van leftovers

Hoofdgerechten

- Cocotte de poisson (visstooftje) van vis van de dag met venkel, wortel, bieslook en witte wijn
- Slider proeverij bestaande uit 3 runderburgertjes en 3 veggie burgertjes geserveerd op brioche broodje met diverse toppings
- Couscous geserveerd met gegrilde groenten, amandel en koriander
- Loaded potato wedges met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise
- Side salad van knapperige Romaine sla met vinaigrette

Dessert in glaasjes

- Crème brûlée van specerijen uit de tropische kas
- Vers fruitsalade met munt en coulis
- Chocolademousse met gekarameliseerde witte chocoladeparfait en gel van Earl Grey en bergamot



Diner Kroonjuwelen

Onderstaand menu kan als walking- of sitting dinner worden geserveerd. U kunt een keuze maken uit 3-gangen sit-down menu of 5 gangen walking dinner.

Voorgerechten

- Ceviche van zeebaars, gemarineerde appel, nage van peultjes, kaviaar van Pompelmoes, witte balsamico en een crème van waterkers
- Ibericoham met Groningse Burrata, gerookte watermeloen, gehakte amandelen en een olie van salie
- Westlandse groentetuintje met een mousse van witte kaas, krokante tuinboon, zuurdesem en een emulsie van groene kruiden

Hoofdgerechten

- Heekfilet met een aardappel mousseline, gepofte honingtomaat, gebrande prei, krokante rode ui en een saus van basilicum.
- Gebakken Graan gevoerde runderlende met een aardappel mousseline, gepofte honingtomaat, gebrande prei, krokante rode ui en een jus van Madeira
- Pompoen tomahawk steak met een aardappel mousseline, gepofte honingtomaat, gebrande prei, krokante rode ui en een jus van basilicum

Desserts

- Panna cotta met Lindebloesem met gemarineerd seizoen fruit en krokante framboos
- Parfait van zoete aardappel met een crème van pistache en gebrande Physalis

Foodfestival Botanica

Vanuit foodcounters verdeeld over de ruimte serveren wij onderstaande food-items. Elke counter heeft een eigen thema met passende decoraties en gerechten.

Koude voorgerechten

- Kleurrijke tomatenproeverij geserveerd met burrata en aceto balsamico
- Kapsalon salade met gegrilde kip, zoete aardappel, ijsbergsla en yoghurt dressing
- Tostada met rode biet, gerookte makreel, Granny Smith, rode ui en limoenmayo

Wok to go

- Gewokte noedels met gemarineerde gamba's en Hoisin saus
- Thaise noedels met zoetzure groenten en afgetopt met mango en sesamsaus
- Toppings: gebakken uitjes, ketjap Manis, taugé, pinda's, limoen, bosui en rode peper

Comfort food

- Broodje hamburger (rond) met Goudse kaas, pikante uienchutney en tomaat
- Veggie burger van the Blue Butcher met gegrilde groenten en uienchutney

Loaded potato wedges met:

- Parmezaanse kaas, truffelmayonaise en hazelnoot
- Frisse tomatensalsa en pestomayonaise
- Old school met mayonaise

Dessert

- Versier je eigen mini magnums
- Dessert in een glaasje: tiramisu met stroopwafel
- Dessert in een glaasje: panna cotta met rood fruit

Barbecue Magnolia

Brood met dipjes

- Breekbrood met huisgemaakte kruidenboter, aioli, tapenade en hummus

Koude salades

- Kleurrijke tomatenproeverij geserveerd met burrata en aceto balsamico
- Vitello Maccarello, tataki van kalfsmuis met makreelmayonaise, kappertjes, geplukte croutons en rucola
- Veggie Caesar salad met Romainse sla, Parmezaan en gekookt ei (uit te breiden met een gambaspies van de barbecue)

Van de barbecue

- Broodje hamburger (rond) met Goudse kaas, pikante uienchutney en tomaat
- Grote beenham van de barbecue, à la minute getrancheerd en geserveerd op een broodje met honing mosterd saus
- Spiesjesproeverij van kippendij met saté, gamba met huisgemaakte whiskysaus of seizoensgroenten met dragonmayo
- Vispakketje "catch of the day" met jonge prei en witte wijn in folie
- Gemarineerde spitskool van de barbecue met umamiboter met miso
- Watermeloen steak met feta, walnoot en crema di balsamico
- Hasselback aardappelen van de barbecue met tijm

Desserts

- Brownie van de barbecue
- Spiesjes van aardbei en marshmallows
- Glaasje met vers fruit en limoenroom



Vega diner Groen vakmanschap

Onderstaand menu kan als walking- of sitting dinner worden geserveerd. U kunt een keuze maken uit 3-gangen sit-down menu of 5 gangen walking dinner.

Voorgerechten

- Zomerse caprese van oertomaten met vegan hangop, sumac uitjes, dressing van rode biet en eetbare bloemen 🌿
- Optioneel supplement: in olijfolie gegaarde witvis
- Tartaar van gepofte paprika met kwarteleitje, gefrituurde kappertjes, kruidensla en citroenolie 🌿
- Optioneel supplement: Ibericoham
- Westlandse groentetuintje met een mousse van witte kaas, krokante tuinboon, zuurdesem en een emulsie van groene kruiden 🌿
- Optioneel supplement: lamsvlees

Hoofdgerechten

- Pompoen tomahawk steak met een aardappel mousseline, gepofte honingtomaat, gebrande prei, krokante rode ui en een jus van basilicum 🌿
- Optioneel supplement: Runderlende
- Geroosterde asperges met cantharellen, crème van spinazie, Hollandaisesaus, hennenei en croutons van zuurdesembrood 🌿
- Optioneel supplement: Polderhoen
- Ongehutste 3 oktober pot: aardappel, ui, pastinaak en gerookte bospeen, krokante oesterzwammen en kruidnagel-balsamicoglace 🌿
- Optioneel supplement: op lage temperatuur gegaarde kabeljauwrugfilet

Dessert

- Panna cotta met Hortus honing met gemarineerd seizoen fruit en krokante framboos 🌿
- Parfait van zoete aardappel met een crème van pistache en gebrande Physalis 🌿

Vegetarische gerechten 🌿
Plantaardige gerechten 🌿



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 Februari 2025. Wijzigingen voorbehouden.
De Hortus botanicus Leiden is een rookvrije tuin.

Hortus
botanicus

LEIDEN