

A photograph of a garden path. In the upper left, there are lush green ferns. The path is paved and has shadows cast across it. In the lower foreground, there are two wicker chairs with green cushions. A large, semi-transparent pink circle is overlaid on the bottom right corner of the image.

# Uw event in de Hortus

Hortus  
*botanicus*

LEIDEN



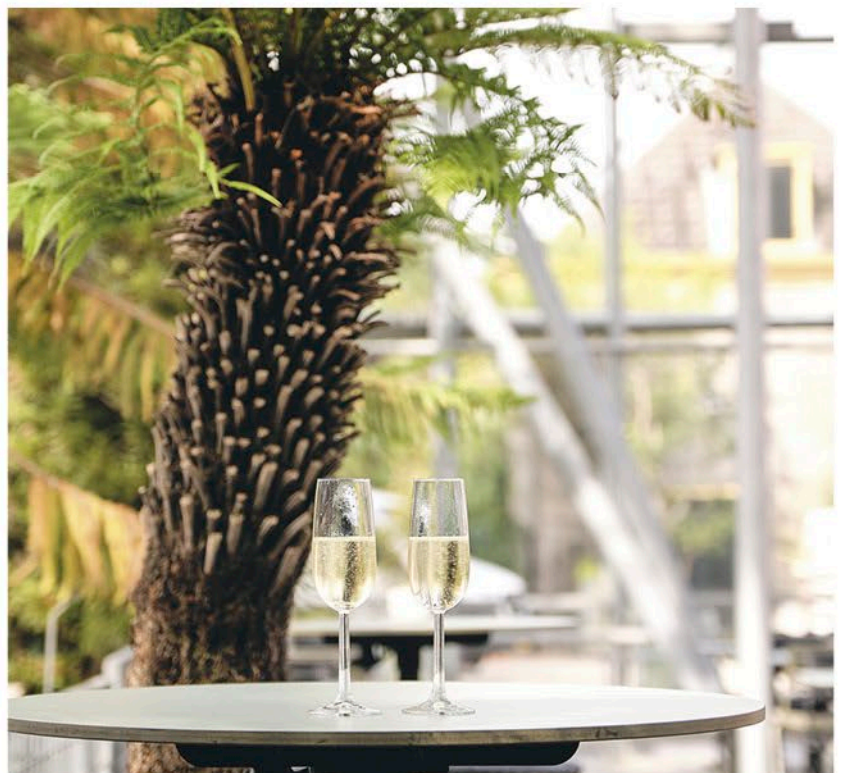
# Uw event in de Hortus

Zoekt u een bijzondere locatie voor uw event? 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 alle soorten events. Of het nu gaat om een feest zoals een bruiloft, jubileum of borrel, of een zakelijke bijeenkomst zoals een lezing, congres of diner: De Hortus botanicus Leiden biedt u alle mogelijkheden in een paradijselijke omgeving.

**D**e Hortus beschikt over meerdere locaties, ieder met een eigen sfeer, uitstraling en verhaal. Zo hebben wij alles in huis om uw event tot een succes te maken.

Bijvoorbeeld de monumentale 18de-eeuwse Oranjerie met aansluitend terras voor bruiloften, recepties en congressen. Vergaderen met uitzicht op de palmbomen in de Tuinkamer of een borrel in het prachtige Hortuscafé zijn een paar van de mogelijkheden. U kunt ook met een sloep aanmeren bij de steiger van de Oude Sterrewacht en met uw gezelschap door de Hortus 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 event draagt direct bij aan het behoud van de Hortus.

**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](http://www.hortusleiden.nl/zaalverhuur)  
[sales@hortus.leidenuniv.nl](mailto: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.

### Exclusief BTW

De prijzen voor zaalhuur en arrangementen zijn exclusief BTW (9% en 21%). De prijzen voor rondleidingen en workshops zijn inclusief BTW.

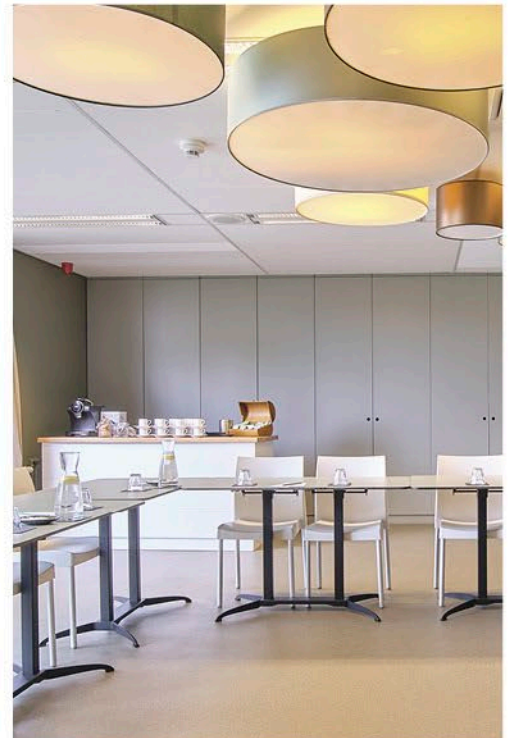




## Onze locaties

De Hortus heeft verschillende locaties die geschikt zijn voor zowel kleinere als grotere evenementen. Denk aan de monumentale Oranjerie, de Tuinkamer en het Grand Café.

Stel uw programma naar eigen wensen samen: een rondleiding door de tuin, een high tea, een borrel of diner na sluitingstijd; het is allemaal mogelijk. Als u na sluitingstijd boekt, heeft u de hele tuin voor uzelf.



## Grand café



**Capaciteit**  
50-80 personen

**Arrangementen**

Receptie  
Diner  
Feest

## Tuinkamer



**Capaciteit**  
10-40 personen

**Arrangementen**

Vergadering  
Lunch

**Faciliteiten**

Vaste computer  
LCD-scherm  
Flip-over

## Oranjerie



**Capaciteit**  
40-200 personen

**Arrangementen**

Vergadering  
Congres  
Lunch  
Receptie  
Diner  
Feest

**Faciliteiten**

Vaste computer  
Beamer & scherm  
Geluidsinstallatie  
met microfoons

## Capaciteiten per zaal en opstelling

	Theater	School	U-vorm	Diner	Receptie	Cabaret
<b>Grand café</b> (vaste opstelling) + terras na 18:00 uur	-	-	-	50	80	-
<b>Tuinkamer</b>	40	24	20	-	-	24
<b>Gehele oranjerie</b>				160	200	-
- Linkervleugel	100	36	36	80	100	36
- Rechtervleugel	100	36	36	80	100	36
- Terras	-	-	-	-	100	





## Grand Café

Het Grand Café van de Hortus is een stijlvolle ruimte die zich uitstekend leent voor recepties en diners. In de luchtige en lichte serre kunt u ook met koud weer genieten van de tuin. Met een mooie zomerdag is het mogelijk om een diner of receptie op ons privé terras te verzorgen. In de wintermaanden is het Grand Café beschikbaar voor evenementen vanaf 19:00 uur en in de zomermaanden vanaf 20:00 uur.

### Toelichting arrangementsprijzen

- De arrangementsprijzen voor het Grand Café zijn gebaseerd op groepen vanaf 25 personen. Ze zijn inclusief personeels- en materiaalkosten en gebaseerd op de huidige opstelling. Inhuur meubilair is niet inbegrepen.
- Voor het Grand Café vragen wij een minimale horecaomzet van € 850,00.

### Locatie

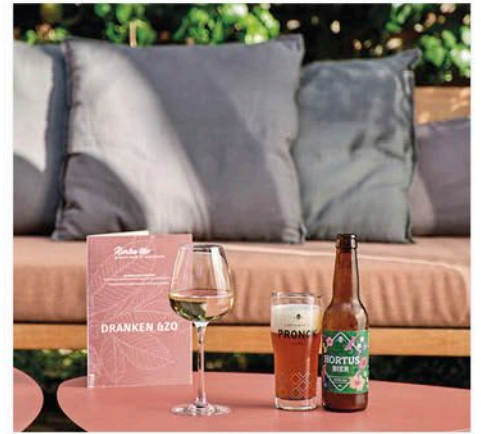
€ 395,00

Prijs voor drie uur in de winter  
(1 november tot en met 31 maart)

€ 495,00

Prijs voor drie uur in de zomer  
(1 april tot en met 31 oktober)





## Arrangementen Grand Café



### Receptie

Receptiearrangement van 1,5 uur  
vanaf € 30,00 per persoon

- Hollands drankenassortiment; witte en rode huiswijn, bier en alcoholvrij bier, frisdranken, jus d'orange en water
- Tafelgarnituren
- Koude hapjes, twee per persoon
- Warme hapjes, één per persoon

### Walking dinner

Walking dinner van 2,5 uur  
vanaf € 81,50 per persoon

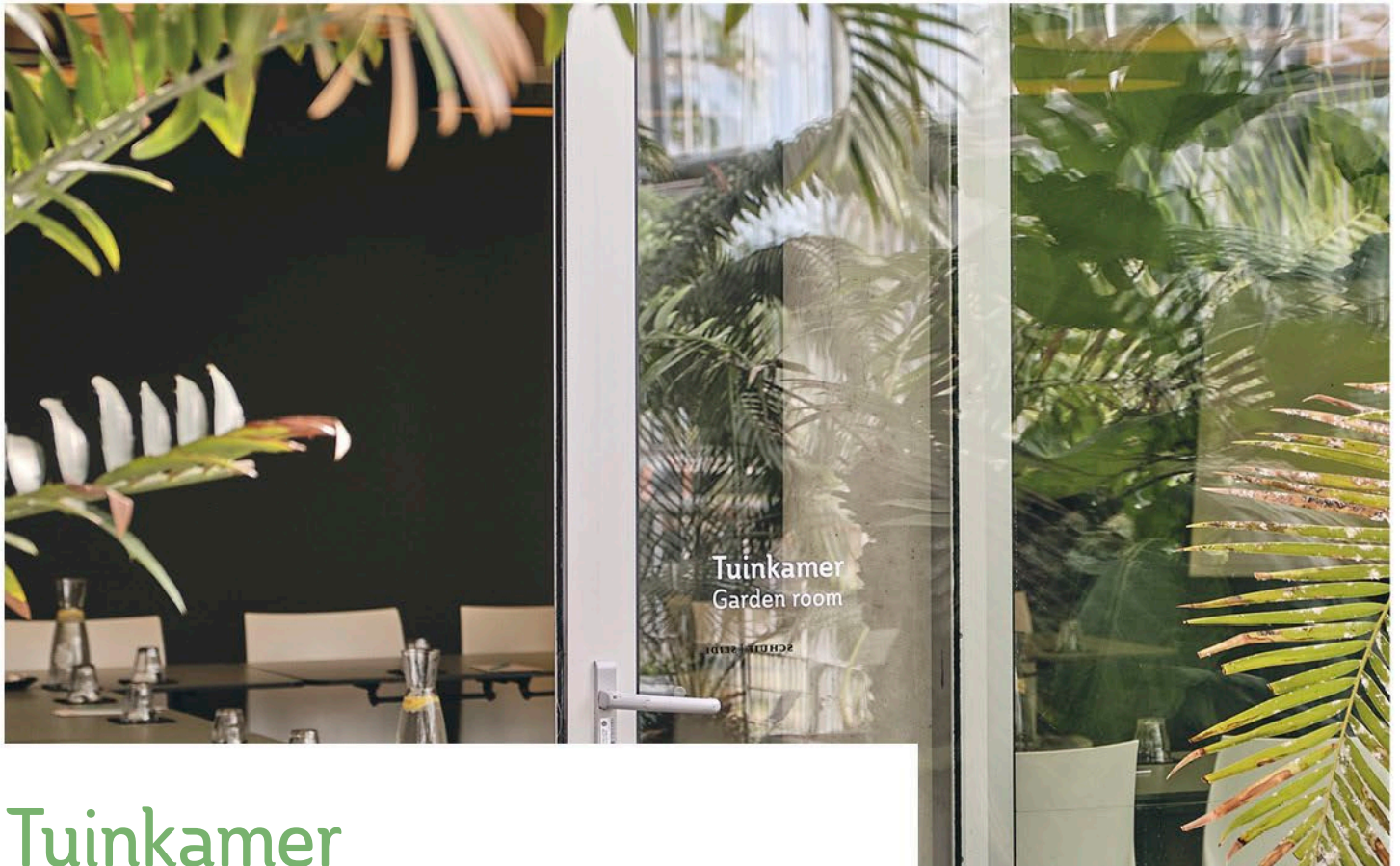
- Hollands drankenassortiment; witte en rode huiswijn, bier en alcoholvrij bier, frisdranken, jus d'orange en water
- Menu van het seizoen (vijf gangen)
- Koffie en thee met zoetigheden

### Dinerbuffet

Dinerbuffet van 2,5 uur  
vanaf € 71,50 per persoon

- Hollands drankenassortiment; witte en rode huiswijn, bier en alcoholvrij bier, frisdranken, jus d'orange en water
- Seizoenen dinerbuffet met dessert
- Koffie en thee met zoetigheden





## Tuinkamer

De Tuinkamer is gelegen in de wintertuin en biedt een prachtig uitzicht op het Cycasterras en de Wintertuin die 's winters is gevuld met kuipplanten. Ideaal voor zakelijke bijeenkomsten of voor groepen die een privéruimte zoeken voor een lunch, high tea, receptie of diner. De Tuinkamer kan het hele jaar door gebruikt worden.

### Audiovisuele middelen

- Vaste computer (met USB-poort, CD/DVD-speler en LCD-scherm)
- Flip-over (exclusief schrijfmateriaal)
- 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

- De locatiehuur tarieven zijn vanaf prijzen en kunnen afwijken tijdens speciale evenementen / congressen.
- De arrangementsprijzen voor de Tuinkamer zijn gebaseerd op groepen vanaf 10 personen. Ze zijn inclusief personeels- en materiaalkosten en gebaseerd op de huidige opstelling. Inhuur meubilair is niet inbegrepen.
- Heeft u minder gasten voor uw vergadering? Dat is uiteraard mogelijk! Houd er dan graag rekening mee, dat de prijs per persoon iets hoger wordt.

### Locatie

€ 295,00

Dagdeel van 09:00 tot 13:00 uur /  
14:00 tot 18:00 uur

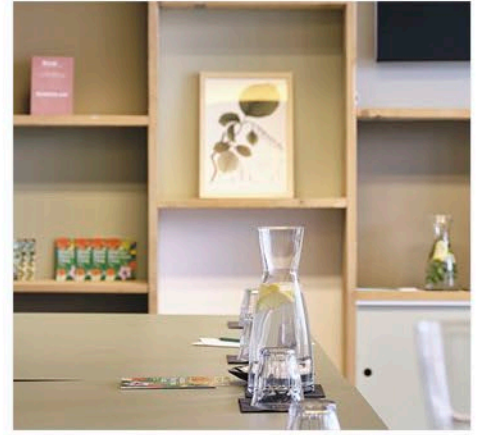
€ 550,00

Dag van 09:00 tot 18:00 uur

€ 495,00

Avonddeel van 18:00 tot 22:00 uur





## Arrangementen Tuinkamer



### Vergadering dagdeel

**Dagdeelarrangement  
exclusief lunch van 4 uur  
voor € 16,50 per persoon**

- Ontvangst met koffie, thee en water en assortiment koekjes
- Ochtendpauze met koffie, thee en water met zoetigheden of middagpauze met een krachtsap van Schulp en een hartige snack en fruit

### Vergadering en lunch

**Dagdeelarrangement  
inclusief lunch van 4 uur  
voor € 33,50 per persoon**

- Ontvangst met koffie, thee en water en assortiment koekjes
- Ochtendpauze met koffie, thee en water met zoetigheden of middagpauze met een krachtsap van Schulp en een hartige snack en fruit
- Lunchmenu samengesteld door de chef

### Vergadering hele dag

**Dagarrangement van 8 uur voor  
€ 37,00 per persoon**

- Ontvangst met koffie, thee en water en assortiment koekjes
- Ochtendpauze met koffie, thee en water met zoetigheden
- Lunchmenu samengesteld door de chef
- Middagpauze met een krachtsap van Schulp en een hartige snack en fruit

### Vergadering en borrel

**Borrelarrangement voor 1 uur  
vanaf € 18,50 per persoon**

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





# Oranjerie

De 18de-eeuwse, monumentale Oranjerie is een prachtige locatie, gelegen aan de singels van Leiden en is bijzonder geschikt voor diners, recepties, congressen en feestavonden. De ruimte is opgedeeld in een grote linker- en rechtervleugel met een ontvangsthal in het midden. Het is ook mogelijk uw gasten op het terras te ontvangen. De Oranjerie is beschikbaar tussen april en oktober.

## 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

- De locatiehuur tarieven zijn vanaf prijzen en kunnen afwijken tijdens speciale evenementen / congressen of dagen in de week.
- De arrangementsprijzen voor de Oranjerie 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 € 1.500,00; donderdag en zondag € 1.850,00; vrijdag en zaterdag € 2.250,00.

## Locatie

€ 575,00

Dagdeel van 09:00 tot 13:00 uur /  
14:00 tot 18:00 uur

€ 1.175,00

Dag van 09:00 tot 18:00 uur /  
Avond van 18:00 tot 01:00 uur

€ 875,00

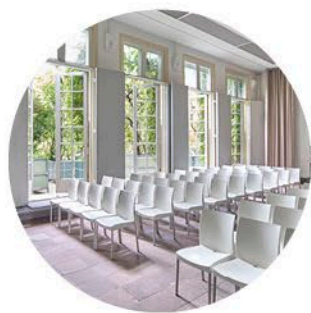
Avonddeel van 18:00 tot 22:00 uur

€ 1.675,00

Hele dag plus avond 14:00 tot 01:00 uur



## Arrangementen Oranjerie



### Congres dagdeel

**Congresarrangement van 4 uur inclusief lunch voor € 43,00 per persoon / exclusief lunch voor € 27,50 per persoon**

- Ontvangst met koffie, thee, water en roomboterkoekjes
- Ochtendpauze met koffie, thee, water en zoetigheden
- Middagpauze met een krachtsap van Schulp en een hartige snack of fruit
- Lunch met belegde broodjes, seizoenssoepje en koffie, thee en sapjes

### Congres hele dag

**Congresarrangement van 8 uur voor € 51,50 per persoon**

- Ontvangst met koffie, thee, water en roomboterkoekjes
- Ochtendpauze met koffie, thee, water en zoetigheden
- Lunch met belegde broodjes (vis/vlees/vega), seizoenssoepje en koffie, thee, melk en jus d'orange
- Middagpauze met een krachtsap van Schulp en een hartige snack of fruit

### Receptie

**Receptiearrangement van 1,5 uur vanaf € 30,00 per persoon**

- Hollands drankenassortiment; witte en rode huiswijn, bier en alcoholvrij bier, frisdranken, jus d'orange en water
- Tafelgarnituren
- Koude hapjes, twee per persoon
- Warme hapjes, één per persoon

### Lunchmenu

**Lunch arrangement van 2,5 uur vanaf € 39,00 per persoon**

- Diverse belegde broodjes, soep van het seizoen en een vegatarische mini quiche vanaf het buffet geserveerd
- Koffie, thee, sapjes van Schulp en mineraalwaters



### Diner

**Uitgeserveerd diner, walking dinner of shared dinner van 2,5 uur, vanaf € 81,50 per persoon**

- Hollands drankenassortiment; witte en rode huiswijn, bier en alcoholvrij bier, frisdranken, jus d'orange en water
- Menu van het seizoen (uitgeserveerd diner: drie gangen; walking dinner: vijf gangen)
- Koffie en thee met zoetigheden

### Dinerbuffet

**Dinerbuffet van 2,5 uur vanaf € 71,50 per persoon**

- Hollands drankenassortiment; witte en rode huiswijn, bier en alcoholvrij bier, frisdranken, jus d'orange en water
- Seizoenen dinerbuffet met dessert
- Koffie en thee met zoetigheden

### Foodfestival of barbecue

**Foodfestival of barbecuearrangement van 2,5 uur vanaf € 66,00 per persoon**

- Hollands drankenassortiment; witte en rode huiswijn, 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 € 38,00 per persoon**

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





## 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 dudok bars: 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\*

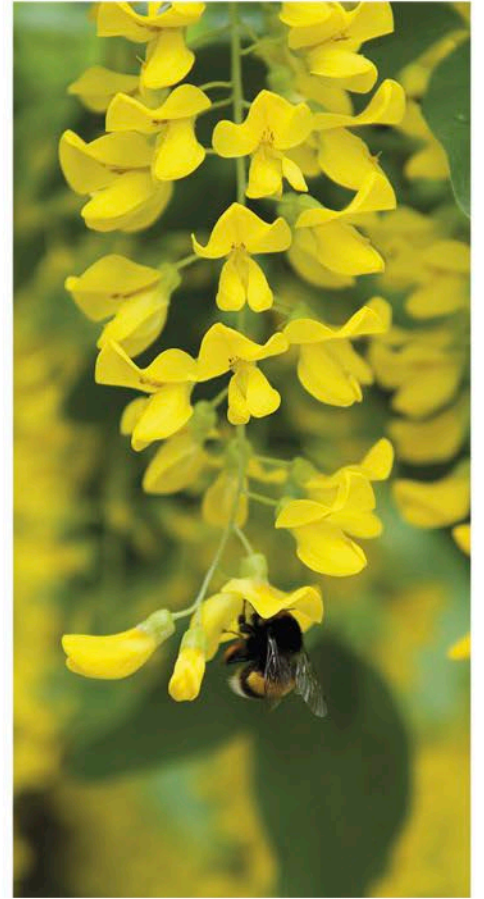
Rondleiding buiten reguliere openingstijden, prijs per groep van maximaal 15 personen

€ 23,50\*

Workshop, prijs per persoon

\* Let op: De prijzen voor rondleidingen en workshops zijn inclusief BTW.









## 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.

### 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.

### 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
- Roggebrood 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 (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

- Rijkgevlude 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 (visstooftopje) 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
- Muscat 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

- Muscat pompoen tomahawk steak met een aardappel mousseline, gepofte honingtomaat, gebrande prei, krokante rode ui en een jus van basilicum 🌿
- Optioneel supplement: Runderlende
- Geroosterde groene 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](http://www.hortusleiden.nl/zaalverhuur)  
[sales@hortus.leidenuniv.nl](mailto:sales@hortus.leidenuniv.nl)

Prijspeil februari 2024. Wijzigingen voorbehouden.  
De Hortus botanicus Leiden is een rookvrije tuin.

**Hortus**  
*botanicus*

LEIDEN