



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.

De 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
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. 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
Grand café (vaste opstelling) + terras na 18:00 uur	-	-	-	50	80	-
Tuinkamer	40	24	20	-	-	24
Gehele oranjerie				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

€ 495,00

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

€ 595,00

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



Arrangementen Grand Café



Receptie

Receptiearrangement van 1,5 uur
vanaf € 32,50 per persoon

- Hollands drankenassortiment; witte en rode huiswijn, rosé, 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 € 90,00 per persoon

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

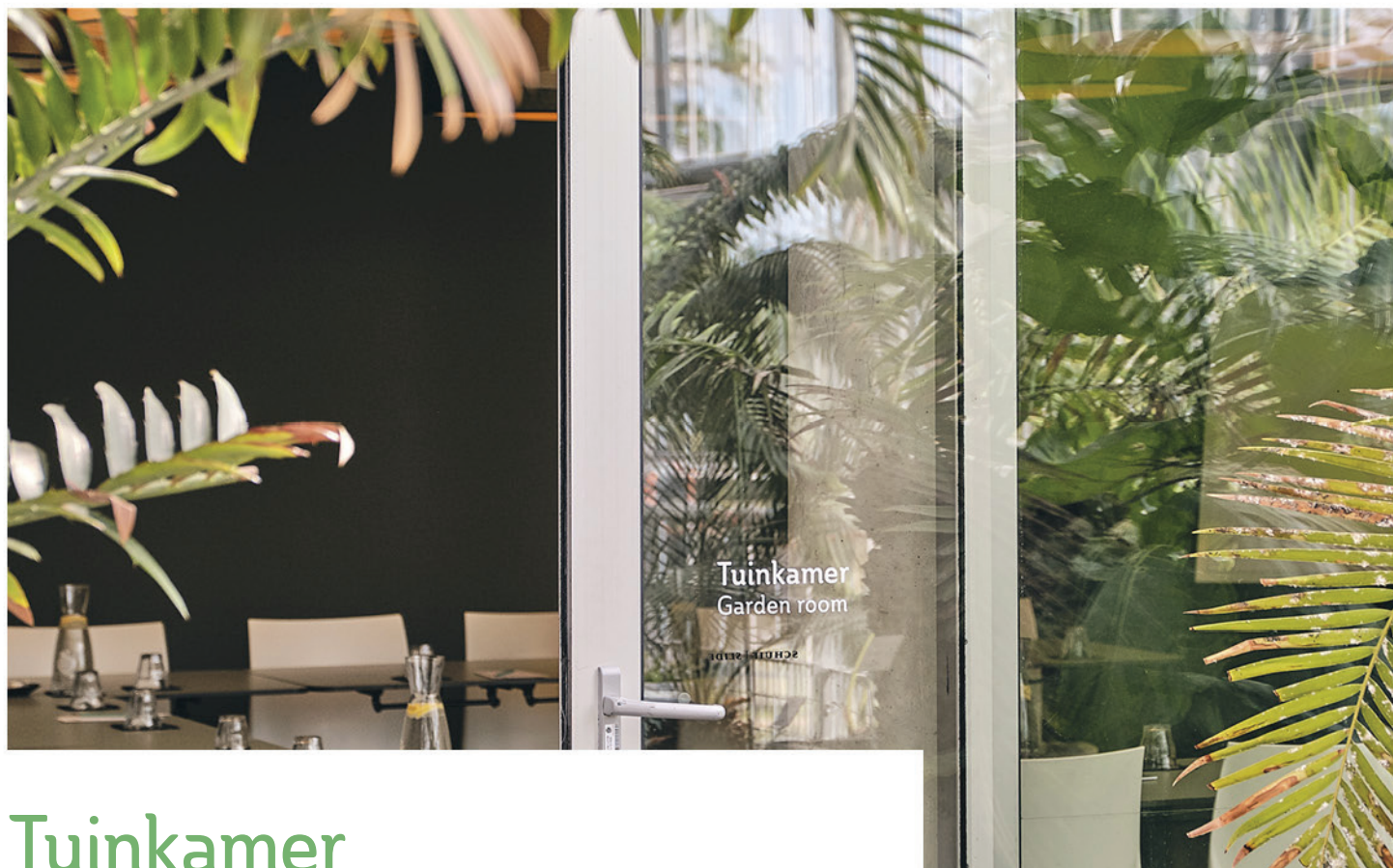
Dit arrangement is te boeken voor groepen vanaf 25 tot maximaal 80 personen.

Uitgeserveerd diner

3-gangen uitgeserveerd diner van 2,5 uur,
vanaf € 90,00 per persoon

- Hollands drankenassortiment; witte en rode huiswijn, rosé, 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

Dit arrangement is te boeken vanaf 30 tot maximaal 60 personen.



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

Avondddeel van 18:00 tot 22:00 uur



Arrangementen Tuinkamer



Vergadering dagdeel

**Dagdeelarrangement
exclusief lunch van 4 uur
voor € 18,00 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 € 36,50 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
€ 40,50 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, rosé, 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 ontvangsthall 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 € 47,50 per persoon / exclusief lunch voor € 30,00 per persoon

- Ontvangst met koffie, thee, water en roomboterkoekjes
- Ochtendpauze met koffie, thee, water en zoetigheden of 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 € 56,50 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 € 32,50 per persoon

- Hollands drankenassortiment; witte en rode huiswijn, rosé, 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 € 43,00 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 of walking dinner van 2,5 uur, vanaf € 90,00 per persoon

- Hollands drankenassortiment; witte en rode huiswijn, rosé, 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

Samen tafelen

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

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

Foodfestival of barbecue

Foodfestival of barbecue-arrangement van 2,5 uur vanaf € 72,50 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 € 4200 per persoon

- Hollands drankenassortiment; witte en rode huiswijn, rosé, 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 ontdekkingstocht gaan door de oudste botanische tuin van Nederland.

Rondleidingen

Rondleidingen door de Hortus botanicus of door de Oude Sterrewacht geven uw evenement een extra dimensie. In de algemene rondleiding van de Hortus komt u meer te weten over de plantenwereld, de kroonjuwelen en de historie van de tuin of u kunt kiezen diverse thema's, zoals specerijen of medicinale gewassen. In de rondleiding door de Oude Sterrewacht komt u meer te weten over de geschiedenis van het gebouw en bezoekt u een van de koepels.

Duur	Ca. 1 uur <i>(ook 1,5u mogelijk bij de Oude Sterrewacht).</i>
Taal	Nederlands, Engels <i>(Duits of Frans alleen mogelijk bij een rondleiding door de Hortus).</i>
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. 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

€ 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. 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

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.



Uitgeserveerd 3-gangen diner

Wanneer de avond valt over de tuin, verandert de Hortus in een stille, groene eetkamer. Bij het uitgeserveerd diner verzorgen wij ronde of lange tafels gedekt met linnen.

Het Chef's menu van de maand van uw evenement presenteren wij in de offerte die u van ons ontvangt.

Samen Tafelen

Een avond om te delen, proeven en genieten. De gerechten worden uitgeserveerd aan tafel en gepresenteerd op rustieke planken en zijn geïnspireerd op de smaken, geuren en kleuren van de tuin. Samen tafelen staat voor gezelligheid en het ontdekken van pure, seizoensgebonden ingrediënten.

Walking dinner 5 gangen

Ons walking dinner in vijf gangen is een ontspannen en smaakvolle manier om gasten te laten genieten van diverse gerechten in kleine porties, terwijl ze vrij kunnen rondlopen in een gezellige sfeer.

Het Chef's menu van de maand van uw evenement presenteren wij in de offerte die u van ons ontvangt.

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 (visstoofpotje) 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 brulée van specerijen uit de tropische kas
- Vers fruitsalade met munt en coulis
- Chocolademousse met gekarameliseerde witte chocoladeparfait en gel van Earl Grey en bergamot



Food festival

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

- Couscous salade met abrikozen, granaat-appelpitjes, munt, bosui en citroenvinaigrette
- Watermeloen-fetasalade met basilicum, snijbiet, komkommerlinten en limoenrasp
- Pastasalade met pesto en tomaat, rucola en citroenverbena

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

Comfort food

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

Sweet table met candy jars gevuld met Oud-Hollands snoep

- Panna cotta met vlierbloesemsiroop en zoethout
- Gelaagde trifle met rabarber, vijgen en vanillecrème
- Chocolademousse met krokante bodem en eetbare bloemen

Tuinweetje: zoethout is een meerjarige plant; de wortels worden na 3-4 jaar geoogst voor de bekende stokjes en extracten



De Buitenkeuken

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 dragonboter, bietenhummus en chimichurri

Saladebar

- Watermeloen-fetasalade met basilicum, komkommerlinten en limoenrasp
- Pastasalade met pesto en tomaat, rucola en citroenverbena
- Couscoussalade met abrikozen, granaatappelpitjes, munt, bosui en citroenvinaigrette

Tuinweetje: 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
- Groentenspies van gegrilde seizoensgroenten met kruidige basilicumolie
- 'Catch of the Day': Noordzeevis, bereid in folie met venkel en citroenolie
- Wellington van zoete aardappel, paddenstoelen en rozemarijn
- Hasselbackaardappel met Oude Leidse kaas

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

- Panna cotta van mandarijn en tijm
- Bramencrèmeux met honingcrumble
- Ananas van de barbecue en een pure chocoladesaus met rum

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 2026. Wijzigingen voorbehouden.
De Hortus botanicus Leiden is een rookvrije tuin.

Hortus
botanicus

LEIDEN