# 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**
25-80 personen

**Arrangementen**
Receptie
Diner
Feest

## Tuinkamer



**Capaciteit**
10-40 personen

**Arrangementen**
Vergadering
Lunch

**Faciliteiten**
Vaste computer
LCD-scherm
Flip-over
Camera's voor conference call

## Oranjerie



**Capaciteit**
30-200 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**<br>(vaste opstelling)<br>+ 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 in 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 € 33,50 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 € 93,00 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 & thee met zoetigheden

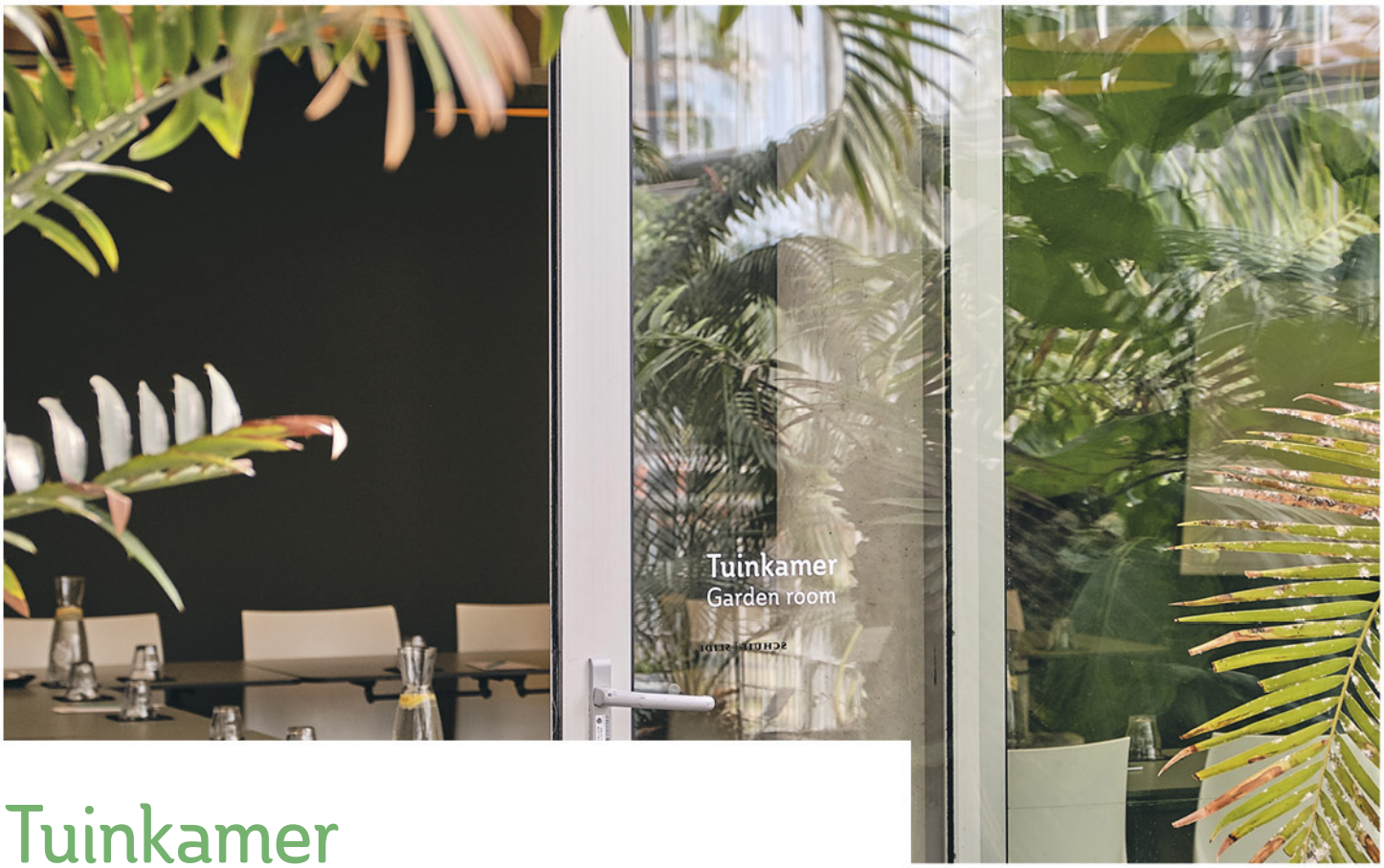
*Dit arrangement is te boeken voor groepen vanaf 25 tot maximaal 80 personen.*

### Dinerbuffet

**Dinerbuffet van 2,5 uur vanaf € 82,50 per persoon**

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

*Dit arrangement is te boeken vanaf 30 tot maximaal 80 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
- Neem altijd uw eigen laptop mee met USB-poort om verbinding te
- maken met het vaste scherm. Er is een standaard HDMI-kabel beschikbaar.
- Flip-over (exclusief schrijfmateriaal)
- Camera’s voor het opstarten van een conference call
- 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 € 18,50 per persoon**

- Koffie, thee en water, pepermunt, handfruit en Leidse koekjes
- Ontvangst met zoete lekkernij
- Ochtendpauze met een frisse smoothie of middagpauze met een hartige snack

### Vergadering en lunch

**Dagdeelarrangement inclusief lunch van 4 uur voor € 37,50 per persoon**

- Koffie, thee en water, pepermunt, handfruit en Leidse koekjes
- Ontvangst met zoete lekkernij
- Ochtendpauze met een frisse smoothie of middagpauze met een hartige snack
- Lunchmenu samengesteld door de chef

### Vergadering hele dag

**Dagarrangement van 8 uur voor € 42,00 per persoon**

- Koffie, thee en water, pepermunt, handfruit en Leidse koekjes
- Ontvangst met zoete lekkenij
- Ochtendpauze een frisse smoothie
- Lunchmenu samengesteld door de chef
- Middagpauze met een hartige snack

### Vergadering en borrel

**Borrelarrangement voor 1 uur vanaf € 14,50 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 Leidse singels en is bijzonder geschikt voor diners, recepties, congressen en feestavonden. De ruimte bestaat uit twee grote vleugels met een ontvangsthal in het midden en een sfeervol teras met uitzicht op de botanische tuin. 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

€ 595,00

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

€ 1.210,00

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

€ 915,00

Avonddeel van 18:00 tot 22:00 uur

€ 1.725,00

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

# Arrangementen Oranjerie






## Congres dagdeel

**Congresarrangement van 4 uur inclusief lunch voor € 49,00 per persoon / exclusief lunch voor € 31,00 per persoon**

- Koffie, thee en water, pepermunt, handfruit en Leidse koekjes
- Ontvangst met zoete lekkernij
- Ochtendpauze met een frisse smoothie of middagpauze met een hartige snack
- Lunch met belegde broodjes, seizoenssoepje, quiche en mineraalwaters en sapjes

## Congres hele dag

**Congresarrangement van 8 uur voor € 58,50 per persoon**

- Koffie, thee en water, pepermunt, handfruit en Leidse koekjes
- Ontvangst met zoete lekkernij
- Ochtendpauze met een frisse smoothie van het seizoen
- Lunch met belegde broodjes, seizoenssoepje, quiche en mineraalwaters en sapjes
- Middagpauze met een hartige snack

## Receptie

**Receptiearrangement van 1,5 uur vanaf € 33,50 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 € 44,50 per persoon**

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






## Diner

**Uitgeserveerd diner of walking dinner van 2,5 uur vanaf € 93,00 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 & thee met zoetigheden

## Samen tafelen

**Shared dinner van 2,5 uur vanaf € 84,00 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 & thee met zoetigheden

## Foodfestival of barbecue

**Foodfestival of barbecue-arrangement van 2,5 uur vanaf € 75,00 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. Voor het barbecuearrangement geldt geen minimum.*

## Feest

**Feestarrangement van 3 uur vanaf € 43,50 per persoon**

- Hollands drankenassortiment; witte en rode huiswijn, rosé, bier en alcoholvrij bier, frisdranken, jus d'orange en water
- Frituurhapjes, zes 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 of de Oude Sterrewacht geven uw evenement een extra dimensie. Tijdens de algemene Hortusrondleiding gaat u op ontdekkingsreis door de plantenwereld, langs de kroonjuwelen en de rijke historie van de tuin. U kunt ook kiezen voor een thema, zoals specerijen of medicinale gewassen. In de Sterrewachtrondleiding ontdekt u de geschiedenis van het gebouw en bezoekt u een van de koepels.

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

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

## 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

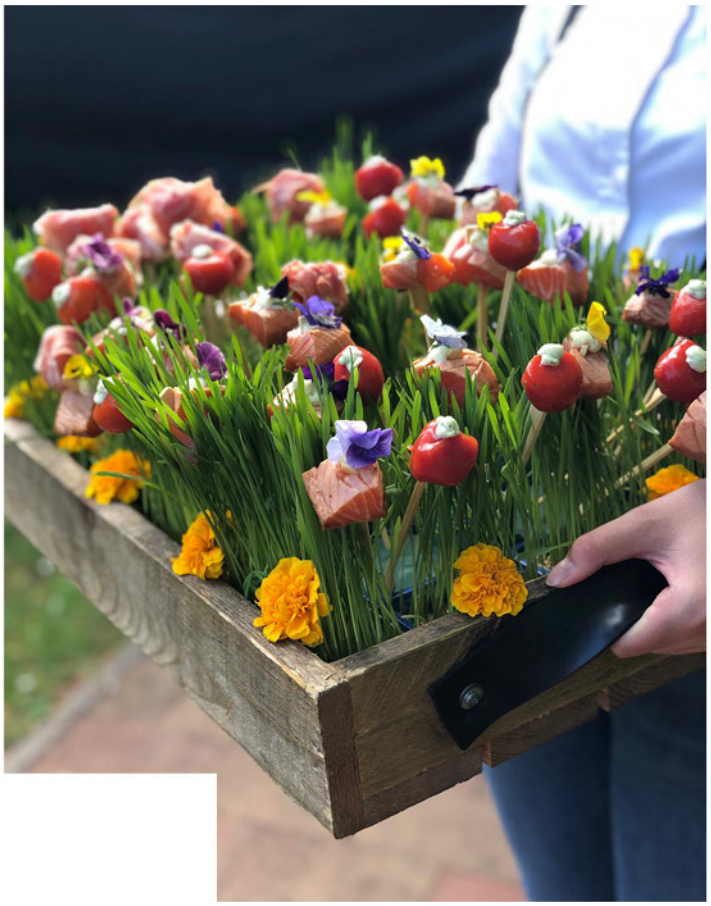












# De Hortus keuken

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 als u een klassiek diner wilt geven.

### 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.

Geschikt voor informele diners met vrienden, familie of collega's.

### 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 recepties en netwerkborrels waar beweging en verbinding centraal staan.

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.

### 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

***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 dragonboter, 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

### 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 stengelgroenten met kruidenolie
- Op de huid gebakken zeebaarsfilet met citroen
- Gepofte zoete aardappel met crème fraîche en kruidencrème
- Geroosterde aardappeltjes met rozemarijn, 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