

SEPTEMBER 2021 | NUMMER 1

BUBBLES — & — MORE

*"Lichtjes en
lachen, kletsen en
genieten, eten en
wijn, zo eenvoudig
kan geluk zijn"*

Bubbles & MORE

Redactie

Anouk Hagemans

Hanneke Kiel-de Raadt

Ruby Wijdenbosch

Vormgeving

Anouk Hagemans

Britt Jansen

Fotografie

Unsplash Stockfoto's

Canva Stockfoto's

Rosanne Klijn

Medewerkers Bubbles & More

Coverfoto

Rosanne Klijn

Copyright

Bubbles & More | Magazine is

een uitgave van Blessings & Bloom B.V.

Niets in deze uitgave mag op

enigerlei wijze worden overgenomen

zonder schriftelijke toestemming van de

uitgever. Bubbles & More en de bij deze

uitgave betrokken redactie medewerkers

aanvaarden geen aansprakelijkheid voor

mogelijke gevolgen die zouden kunnen

voortvloeien uit het gebruik van de in

deze uitgave opgenomen informatie.



@bubblesandmorebilthoven



@bubblesandmorebilthoven



www.bubblesandmorebilthoven.nl



INHOUD

BUBBLES & MORE DOOR DE JAREN
HEEN | 6

EEN MINIWARENHUIS | 8

#BUBBLESMOMENT | 10

BUBBLES FOUNDATION | 14

HET IS KNAP DAT ZE MET MIJ KAN
SAMENWERKEN | 16

EEN DAG VOL BUBBLES | 24

AFTERNOON TEA OF HIGH TEA? | 28

IN HET ZONNETJE | 30

RECEPTEN | 32

C'EST DU GÂTEAU, EEN TUTORIAL
TAARTDECORATIE | 42

JA, IK WIL! | 46

STYLING TIPS VOOR FEESTTAFELS | 50

WORKSHOPS | 52

BUBBLES & KIDS | 54

QR-INFO PAGINA | 57

*"Maar ik had nog
een wens: een
brasserie beginnen"*

*"Samenwerken met
familie gaat niet
altijd over rozen "*

*"Bij Bubbles
& More is alles
bespreekbaar! "*

*"Er is veel groen
in de buurt "*

*"Krijna's klassieke
courgettesoep, een
fluweelzachte
brownie of toch
liever zalmpasta?"*

JACQUELINE



Voor je ligt het eerste nummer van Bubbles Magazine, vol mooie inspiratie en persoonlijke verhalen. Een gloednieuw magazine waarin je, net als in Bubbles, prachtige bloemen, mooie serviezen, heerlijke taarten en aardige mensen vindt. Met dit eerste nummer van Bubbles Magazine vieren we dat we de Bubbles Familie dit jaar weer uitbreiden.

In 2019 kwamen er bij Bubbles & Blessings drie winkels bij. De verschillende onderdelen versterkten elkaar: De bloemen van Bloom staan in de B&B en de taarten van Bakery serveren we op bordjes uit Home in de brasserie.

"Ik ben heel trots op het harde werk dat de afgelopen maanden en weken is verzet door ons hele team."

Nu openen we een fonkelnieuw onderdeel van Bubbles. Ik ben heel trots op het harde werk dat de afgelopen maanden en weken is verzet door ons hele team. Bubbles & More is een luxe miniwarenhuis. Je kunt er terecht voor leuke kleding, spullen voor in de keuken, Leonidas bonbons en delicatessen zoals olietjes, azijnen en bijzondere pasta's. Voor de lekkere trek, om mee te nemen of bij ons op te eten, zijn er poffertjes, fish 'n chips, hartige happen van de traiteur, smoothies en ijs. Wat niet eigenlijk? Alle winkels zijn met elkaar verbonden, dus vanuit de nieuwe zaak loop je zo bij Bloom en bij de brasserie binnen. Het is met recht Bubbles & More geworden!

Ik ben superblij met mijn dochter Merel en bedank haar voor al het harde werk. Ze heeft het afgelopen jaar geholpen om de ideeën die ik bedacht tot in details uit te werken. En minstens even blij ben ik natuurlijk met alle andere Bubbles toppers die al heel lang of sinds kort deel uitmaken van ons team, want we doen dit met elkaar!

Ik hoop dat jij ook zo geniet van dit magazine. In een moeder/dochter-interview samen met Merel vertellen we over werken in een familiebedrijf en over onze vier generaties vrouwen. Ga aan de slag om zelf de lekkerste recepten van onze bakker en onze kok te maken. Ook voor de kinderen ontbreken een puzzelpagina en een kleurplaat niet.

Ik zie je graag terug in Bubbles & More!

Veel liefs en warme groet,
Jacqueline

BUBBLES & MORE

JACQUELINE NEEMT JE MEE DOOR DE JAREN HEEN

2006

Voor het eerst openden de deuren van Bubbles & Blessings. In het runnen van Kinderopvang 't Mereltje had ik ontzettend veel plezier. Maar ik had nog een wens: een brasserie beginnen.

Een plek waar elke gast zich welkom en gezien voelt, ook de allerjongste gasten. Ik miste in de omgeving een plek waar je lekker plaats kon nemen met kinderen. Een plek waar warmte, gezelligheid en familie centraal staat.

Een plek waar ook kinderen een bordje vers eten krijgen, waar ze mogen ravotten in de speelhoek en hun eigen stoere kinder koffie kunnen drinken uit een 'grote mensen kopje'. Maar tegelijk ook een plek waar ouders en grootouders het fijn hebben. Een plek voor iedereen. Daarom begon ik Brasserie Bubbles & Blessings.



*"Maar ik had nog een wens: een
brasserie beginnen"*

2016

Ik vond het altijd al fijn om mensen te verwelkomen, te verzorgen en in de watten te leggen. Jaren geleden werkte ik in de zorg, toen ontving ik de kleintjes bij 't Mereltje en daarna ontving ik de gasten van Bubbles. Het zorgen zat gewoon in me.

Boven Bubbles & Blessings zat een prachtige ruimte die ik graag wilde gebruiken. Een bed & breakfast boven de brasserie, waarom niet? Verbouwen, inrichten, mozaïek op de muren. Het mooiste beddengoed uitzoeken en verse bloemen op elke kamer. Zo konden we de warmte van Bubbles & Blessings ook inzetten om gasten te ontvangen bij Bubbles & Bed.

2019

Ontzettend blij was ik met de brasserie en de bed & breakfast, en nog steeds ben ik dat elke dag. Maar ik hou niet van stilzitten. Ik wilde graag meer. De ouderwetse gezelligheid en winkeltjes terug in Bilthoven Centrum.

Als kind speelde ik altijd al 'winkeltje' en wist ik precies hoe ik mijn winkeltjes wilde hebben. Dat was nu ook het geval. Het werd een totaalconcept: Bubbles & More.

Bubbles & Bakery om, naast eten in de brasserie, ook lekkers voor thuis te bieden.

Bubbles & Home om de meest bijzondere en luxe producten aan te bieden, die we in de brasserie al gebruikten. En Bubbles & Bloom omdat bloemen elke ruimte sfeer geven.,

Ik wilde graag een compleet concept. Een plek waar je alles vindt wat je nodig hebt om zelf een gezellige, warme en huiselijke plek te creëren voor je naasten.



2021

Naast Bubbles & Blessings kwam een winkelpand vrij. Die kans wilde ik niet laten liggen. Hier wilde ik een winkel met de mooiste en lekkerste producten voor thuis. Maar ook een plek waar je heen gaat om er even lekker tussenuit te gaan. Waar je geniet van huisgemaakt eten, mooie producten en warmte, zonder daarvoor plaats te hoeven nemen in een restaurant. Lekker in een ongedwongen, toegankelijke sfeer ontspannen; dat is Bubbles & Bites.

*"Welkom bij
Bubbles & More"*

EEN MINIWARENHUIS

LUXE EN PERSOONLIJK

Bubbles & Blessings begon zestien jaar geleden als een roze brasserie in het centrum van Bilthoven. De afgelopen jaren kwamen daar steeds meer nieuwe concepten bij. Nu breiden de Bubbles zich ook aan de andere kant uit. In het nieuwe pand, dat vijf weken voor de opening nog volop in aanbouw lijkt, vertelt Jacqueline hoe het idee voor de uitbreiding is ontstaan.

*"Je moet elke
vijf jaar je hele
concept veranderen"*

"Ik geef niet snel op. Ik wilde dat Bubbles & Blessings succesvol bleef. Horeca is een kwetsbare sector. Je moet elke vijf jaar je concept helemaal veranderen. Achteraf hebben we iets te lang in het roze gezeten met Bubbles & Blessings. Iedereen vond dat in 2006 heel hip, maar na vijf jaar werd het sleets.



De drie winkels ernaast gaven wat meer stevigheid aan de brasserie. Je kan een kopje koffie drinken, een bloemetje, een taartje en een cadeautje kopen. Allemaal in één pand. Het heeft ons in de coronacrisis geholpen doordat we meer waren dan alleen horeca.

Naast ons zat Go Sport. Ik had de eigenaar van dat pand al eens gevraagd of ik het niet kon huren. Toen hij eruit ging, heb ik contact gehouden. Op een gegeven moment vroeg hij of ik het nog wilde huren. Ik had toen al meteen een idee wat erin zou komen, maar dat is in de loop der tijd helemaal veranderd. Het is uiteindelijk een miniwarenhuis geworden, maar dan luxe en persoonlijker: Bubbles & More. De inrichting is stoerder en industriëler, met kasten van hergebruikte vloerdelen en staal. Daarmee trekken we een jonger, meer to-go publiek.



Het idee dat je kan rondlopen van de brasserie door het nieuwe pand naar Bloom, ontstond gaandeweg. Ik zat te denken en te tekenen, heb de vergunning aangevraagd en gekregen. Je krijgt een heel nieuwe dynamiek doordat het allemaal verbonden is.

Wat ik goed kan, is mensen aan elkaar verbinden, de juiste poppetjes voor de juiste plekken vinden. Maar we hebben ook flexibel personeel, in dit concept hebben we veel ruimte om te schuiven. Verkopers kunnen op verschillende plekken staan.

Mijn creativiteit stopt nooit.

Ik heb nu alweer nieuwe plannen in mijn hoofd. More is more."

*"Ik heb nu alweer nieuwe plannen in mijn hoofd.
More is more."*

#BUBBLESMOMENT

BUBBLES FOREVER, BLESSINGS FOR ALL

Misschien heb je onlangs onze laatste winactie voorbij zien komen op Facebook en Instagram. (Zo niet: je vindt hem via de qr code onderaan de pagina). We horen verhalen van gasten en klanten over een positieve ervaring bij Bubbles & More. Dat mensen de moeite nemen om bijzondere verhalen met ons te delen, waarderen we ontzettend. Daarom zijn we met de hashtag #Bubblesmoment begonnen.

Iedereen mag via deze hashtag haar of zijn favoriete moment met Bubbles & More delen. Zo ontvingen we al tientallen prachtige persoonlijke verhalen; van verlovings in de B-loft tot taartjes eten met de kinderen. Met jouw inzending maak je kans om een plekje in onze volgende magazines te krijgen. En daarbij geven we aan de persoon met het mooiste, meest bijzondere of ontroerende verhaal een cadeaupakket weg. Een pakje dat helemaal past bij jouw ingestuurde verhaal, natuurlijk.

*"Daarom zijn we met
de hashtag
#bubblesmoment
begonnen"*

Je kan jouw verhaal delen via #Bubblesmoment (zet je dan wel je profiel op openbaar? Dan kunnen wij jouw verhaal met plezier lezen). Liever een persoonlijk verhaal delen? Je mag ons ook altijd een privébericht sturen via Instagram of Facebook.

SCAN DE QR-CODE
VOOR INSTAGRAM



@bubblesandmorebilthoven

JULLIE

#BUBBLESMOMENT

NICOLE

“Mijn favoriete #bubblesmoment was het winnen van de eerste editie van heel Bilthoven bakt. Dat mijn taartjes bij Bubbles & Blessings verkocht werden. Superleuk! En daardoor ook genoten in de Bubbles & Bed en breakfast. Was super!”

MARISKA

“Dat zijn er velen! Tijdens de lockdown de heerlijke take-away kerriebroodjes met huisgemaakte tonijnsalade, ALLE prachtige gebakjes die jullie maken, de saucijzenbroodjes om thuis af te bakken, de aioli, de champignons, de mooie bossen bloemen en de heerlijke gezonde sapjes op het terras in de zon en natuurlijk de heerlijke wijnen! Ons meest mooie #bubblesmoment was toch wel na de lockdown toen we eindelijk weer op jullie terras konden zitten in het zonnetje met een lekker drankje en ons favoriete broodje. Vanaf de lockdowns zijn we vanuit Houten elke vrijdag flinke wandelingen gaan maken in de omgeving in combinatie met take-aways en komen regelmatig met veel plezier (en lekkere trek) steeds terug bij Bubbles familie in Bilthoven. Onlangs mijn moeder een kaart gegeven waarvan ze bij jullie samen met mijn dochter van een high tea mag genieten.”

JENNIFER

“Vieren dat we verloofd zijn!”

ESTHER

“Mijn Bubblesmoment moet nog komen. Mijn moeder wordt in september 75 jaar en heeft tot haar 27e in Bilthoven gewoond en mijn oma tot aan haar dood, ze winkelden graag in de Kwinkelier. Dus bilthoven is een speciaal plekje voor mijn moeder. Als cadeautje neem ik haar mee, een dagje en nachtje en dan slapen en lunchen we bij jullie. Dat lijkt me nou echt een #Bubblesmoment”

LIVANAH

“De lekkere cupcakes die ik als leidster kreeg van een ouder als traktatie, omdat hun kindje jarig was. Mooi verpakt in een doosje, te mooi om op te eten, maar te lekker om te laten staan!”

KARINA

“Mijn babyshower met vriendinnen bij jullie was hartstikke leuk en lekker!! maar ook meedoen met heel Bilthoven bakt met een vriendin en het daarmee gewonnen ontbijtje was heerlijk!”

MAAIKE

“Een van de eerste dates met mijn (inmiddels) echtgenoot toen hij een appartement in Bilthoven had gekocht. Bij ons thuis heet Bubbles nog steeds het ‘meisjesrestaurant’ zoals Peter en ik het toen noemden”

DE EERSTE WINNARES

#BUBBLESMOMENT

Elke editie lichten we één
#bubblesmoment een beetje extra uit, dit
keer is dat het mooie moment van Cynthia
en haar zoon..

Cynthia's zoontje komt binnenkort een
bloementaart maken met een van de
bloemenmeisjes en Cynthia zelf mag een
mooi boeket uitzoeken. Gefeliciteerd!

“EEN VAN DE MOOISTE MOMENTJES WAS TOCH WEL
TOEN WE MET ONZE ZOON JULLIE NIEUWE
BLOEMENWINKEL INGINGEN. HIJ KEEK ZIJN OGEN UIT
NAAR ALLES WAT ER STOND EN HING. OM HET AF TE
MAKEN KREEG HIJ EEN GERBERA, ALTIJD ALS WE
KOMEN KRIJGT HIJ EEN BLOEMPJE. HIJ WAS ER ZÓ
TROTS OP EN BLIJ MEE. ECHT HARTVERWARMEND,
HET ZIJN DE KLEINE DINGEN DIE HET DOEN. EN NOG
STEEDS, ALTIJD ALS WE LANGSLOPEN IS HET:
'MAMA BLOEMEN KOPEN?'"



BUBBLES FOUNDATION

WANT GELUK EN WARMTE,
GUNNEN WE IEDEREEN

Geluksmomenten met anderen, warmte en gezelligheid verdienen we toch allemaal? Ik vind het heel belangrijk dat bijvoorbeeld mijn moeder ook nog dit soort momenten meemaakt. Maar helaas zijn er ook veel ouderen die nog weinig warme momenten beleven. Voor hen wil Bubbles & More er ook zijn.

Daarom startten we binnenkort met de Bubbles Foundation. Om een momentje van geluk te bezorgen aan de ouderen die dat missen. Zo gaan we bijvoorbeeld een gezellig koffiemoment organiseren bij Bubbles & Blessings of bezorgen we een bosje bloemen bij iemand thuis. Ouderen kunnen zich hiervoor binnenkort aanmelden in de winkels of online. Er zullen inschrijfformulieren klaar liggen en we houden jullie op de hoogte via de social media kanalen. De link naar onze social media kanalen vind je via de QR-codes achterin het magazine.

Om deze ouderen te supporten kan je bij Bubbles & More leuke workshops volgen. Zo organiseren we met Kerst een workshop Kerststukken maken. De opbrengsten gaan naar de Bubbles Foundation, om leuke dingen van te organiseren. Hierbij laten we deelnemers zelf kiezen wat voor bedrag ze over hebben voor het volgen van de workshop. Daarnaast kunnen er natuurlijk ook donaties worden gedaan.

Ook over de workshops houden we jullie natuurlijk op de hoogte!

Heb je nog goede ideeën, wil je helpen of iets vragen?

Neem gerust contact met ons op.

Niemand verdient het om eenzaam te zijn. Want geluk, warmte en gezelligheid gunnen we toch iedereen?

Warme groet, Jacqueline



"HET IS KNAP DAT ZE MET MIJ KAN SAMENWERKEN"

HANNEKE KIEL-DE RAADT
INTERVIEWT MOEDER EN DOCHTER

Toen Jacqueline in 2006 de deuren van brasserie Bubbles & Blessings opende, was haar dochter Merel achttien. Inmiddels is zij als rechterhand van haar moeder niet meer weg te denken uit het Bubbles concept. Merel is net weer aan het werk gegaan na haar zwangerschapsverlof. Ze is nu moeder van Livia (6), Elfe (2,5) en baby Boris. Ik spreek moeder en dochter tussen alle werkzaamheden door, in de B-loft. En vraag ze: Hoe is het om samen te werken met familieleden?



Merel:

"Ik voelde al heel snel de verantwoordelijkheid om het goed te laten draaien. Zorgen dat iedereen gezien wordt, dat alle processen goed lopen. Toen nog met de energie van een achttienjarige die denkt dat ze het beter weet. Mijn moeder gaf mij daar de ruimte voor.

Ik deed op dat moment de hotelschool en ben daarmee gestopt. Ik had het achteraf wel fijn gevonden om een paar jaar iets anders te doen, maar ik was uiteindelijk toch hier terecht gekomen. Vanwege de verantwoordelijkheid die ik voel naar het concept en naar mijn moeder. Ik kreeg hier wel de ruimte om sneller te groeien. En ik heb veel fouten mogen maken waar ik niet op ben afgerekend."

Jacqueline:

"Je wordt meer vastgehouden en krijgt ruimte. Maar samenwerken met familie gaat niet altijd over rozen."

Wat zijn jullie rollen in dit familiebedrijf?**Merel:**

"Mama is de energie, die heeft de ideeën, dat zal ik ook nooit op die manier hebben. Ik zorg ervoor dat die ideeën uitvoerbaar zijn, dat het afgerond wordt. Het detailwerk is mijn onderdeel."

Ben jij in die zin een tweede vioolspeler?**Merel:**

"Ja, en dat is prima."

Jacqueline:

"Dat is Merels kracht, ik zou het niet kunnen of moeilijker vinden. Ik denk dat ik snel het hoofd van de afdeling zou willen worden. Maar ze heeft daardoor ook de ruimte om drie kinderen te krijgen en op te voeden.

Merel kan heel goed onder mij werken, maar eigenlijk zijn we gelijk. Zij is de nieuwe generatie die ik ook hard nodig heb. Het is goed als ze mij op een goed moment uit het nest duwt."

*"Samenwerken met familie
gaat niet altijd over rozen"*

WERK EN THUIS

Hoe benaderen jullie het werk buiten het werk?

Jacqueline:

“Wat we goed gedaan hebben in haar zwangerschap, is dat we werk en familie helemaal losgeknipt hebben. We hadden het wel eens over het werk, maar niet als hoofdonderwerp. Dat kunnen we samen heel goed.”

Merel:

“Dat ik mijn werk kan combineren met drie kinderen en een man, is doordat ik het zoveel mogelijk probeer te scheiden. Mijn moeder stuurt de hele avond door appjes. Dat vond ik vroeger enorm irritant. Nu weet ik dat het haar manier is om haar harde schijf legen. Ze verwacht ook niet meteen antwoord. Ik kan het prima negeren als ik ‘s avonds een boek lees of een serie kijk.

Zij is voortdurend aan het zenden: haar ideeën, ingevingen, invallen. Dat is haar manier en het zorgt er ook voor dat die dingen bij iemand landen. Als je dat niet doet, zou het tien jaar kosten om zo’n nieuw pand te openen, in plaats van negen maanden. Ik probeer als ik vrij ben, mijn werk echt los te laten. Ik kan het niet combineren. Thuis ben ik niet een ander persoon, maar op mijn werk ben ik feller.

Thuis vind ik dingen minder belangrijk. Maar dan moet ik niet ondertussen van mijn werk vragen krijgen. Dan moet ik in de rol van scherpe Merel stappen en dan moet ik schakelen thuis. Dat scheiden werkt voor mij, anders gaat werk ook altijd voor.

*"Jij hebt ervoor gezorgd
dat we niet op een houtje
hoefden te bijten.
Je zult mij er nooit over
horen."*

Jacqueline:

“Jouw kinderen hebben ook recht op jou en jij hebt recht op jezelf. Dat is een nadeel van zo’n bedrijf en zo zijn zoals ik ben. De tijd die ik voor mezelf heb is altijd schaars geweest. Dat vond ik niet erg en ik heb niet het gevoel dat ik iets gemist heb. Misschien mijn kinderen wel...?”

Merel:

“Jij hebt ervoor gezorgd dat we niet op een houtje hoefden te bijten. Je zult mij er nooit over horen.”

TALENTEN EN VALKUILEN

Als je al zo lang met elkaar omgaat, privé zowel als professioneel, ken je elkaar goed.

Wat is de sterkste eigenschap van de ander?

Merel:

“Ik vind het jaloersmakend dat mijn moeder met niemand anders bezig is als ze haar plannen bedenkt en dingen uitvoert. Ze durft honderd procent zichzelf te zijn. Ze is niet bezig met wat anderen over haar denken. Bijvoorbeeld zoals ze op social media zit, is ze helemaal zichzelf. Ze maakt zich geen zorgen over wat anderen daarvan vinden. Ze is er zelfs niet mee bezig.”

Jacqueline:

“Natuurlijk houd ik rekening met mensen, maar ik heb een gezonde plaat voor mijn hoofd. Altijd gehad. Als ik iets zat ben, dan zeg ik dat.”

"Ze durft honderd procent zichzelf te zijn. Ze is niet bezig met wat anderen over haar denken."

Wat is volgens Jacqueline Merels sterkste eigenschap?

Jacqueline:

“Dat ze anderen een podium kan geven. Dat is mooi, dat kunnen niet alle mensen. Dat je los kan komen van jezelf, ook al vind je iemand niet aardig. Daar kan ik wat van leren. Ze is krachtiger dan ze denkt dat ze is. En wat ik knap vind, is dat ze met mij kan samenwerken. Het is best lastig, om met een stevige dominante moeder te werken. Ik denk dat we het samen goed kunnen, maar het zegt ook veel over haar dat ze dat kan.”

Jacqueline, altijd zorgzaam, gaat naar beneden om nog een ronde thee en koffie te bestellen. Ik vraag eerst aan Merel: Wat is jouw valkuil?

Merel:

“Heb je even? Dat dingen me teveel doen, dat ik me alles persoonlijk aantrek. Waardoor ik het grotere plaatje niet meer zie en verzand in details. Mijn energie vloeit weg als dingen niet goed gaan. Een taart die niet goed is bijvoorbeeld.

Of bediening die niet tevreden is.”

Jacqueline schuift ook weer aan. Ik vraag haar wat zij denkt dat Merel net heeft geantwoord.

Jacqueline:

“Ik denk dat ze dingen binnenlaat die er niet toe doen, het is niet belangrijk wat anderen van je vinden. Als je jong bent, kan je dat minder relativëren, dan maak je het persoonlijker en ze is daarin ook gevoeliger dan ik.”

"Ik denk dat jij altijd tien stappen verder vooruit denkt dan een ander"

Wat denkt Merel dat Jacqueline ziet als haar grootste valkuil?

Merel:

“Niet wat ik denk. Ze heeft echt wel een goed beeld van zichzelf, maar op haar zwakke punten denkt ze anders dan ik.”

Jacqueline moet even nadenken over de vraag wat haar valkuil is en zegt dan:

“Dat ik te vol van vertrouwen ben. Ik denk vanuit mijn intrinsieke waarde nooit dat een ander mij zou besodemieteren. De realiteit heeft me laten zien dat dat niet klopt. Ik zie te laat dat anderen me bedriegen. Ik heb wel geleerd om dat direct te parkeren.”

Merel:

“Ik denk dat jij altijd tien stappen vooruitdenkt dan een ander. Je bent vaak al verder in het verhaal en daardoor voel je je soms bedrogen. Terwijl de ander nog lang niet is waar jij bent. Bijvoorbeeld: bij een medewerker kan jij verwachten dat die er voor je is, maar je hebt dat nooit aan die medewerker gevraagd. Jij bent al tien stappen verder, je hebt al een band met die medewerker maar die nog niet met jou. Uiteindelijk voel jij je dan bedrogen.”

Jacqueline:

“Dat heeft wel met elkaar te maken, ja. Ik heb dan het vertrouwen dat de ander net zo over mij denkt als ik over de ander. Ik geef heel veel vertrouwen. Ik wil dat ook, ik denk dat mensen dat verdienen.”



VIER GENERATIES VROUWEN

Ook Jacqueline's moeder Krijna komt regelmatig langs in de Bubbles winkels. Rond moederdag, toen Merel nog zwanger was, hebben ze een mooie fotoserie laten maken van vier generaties vrouwen. Wat heeft Jacqueline van haar moeder?

Jacqueline:

“Haar joie de vivre, het onbezorgde, die levenslust heb ik van haar. En de zekerheid over mezelf, uiteindelijk trekt zij zich ook niets aan van wat anderen van haar vinden.”

Herkent Merel dingen van haarzelf in oma?

Merel:

“Ik lijk heel erg op oma: Chaos, dingen kwijtraken, niet precies zijn, verjaardagen vergeten, niet met andere mensen bezig zijn op dat gebied. En het hypochondrische heb ik ook van haar. Ik heb vroeg kinderen gekregen omdat ik wilde dat mijn kinderen haar meemaakten. Dat was voor mij heel belangrijk. Wij eten elke vrijdag bij haar of zij bij ons.”



Wat heeft Livia van Merel?

Jacqueline:

“Het creatieve en het zachte, lieve karakter. Merel was altijd heel lief. Ik zou haar gunnen dat ze iets minder in haar hoofd zit. Merel was altijd zorgzaam voor haar moeder, dat is Livia ook. Ze kijkt goed naar wat Merel doet en vindt.”

"Ik probeer te genieten van waar ik op dat moment ben en niet bezig te zijn met andere plannen. "

En wat ziet Merel in Livia?

Merel:

“In elk huis waar ze komt, creëert ze een veilig hoekje voor zichzelf, een kastje met tien favoriete spulletjes. Helemaal netjes en strak en daar mag niemand aan komen. Dan is het net of ik naar mijn moeder zit te kijken. En al toen ze twee was, stond ze klaar bij de deur met haar knuffel en haar speen, terwijl mijn man en ik als gekken door het huis renden, op zoek naar sleutels en telefoons. Die structuur herken ik ook in mijn moeder.”

MOTTO

Jacqueline heeft in eerdere interviews gezegd dat haar motto is: Groots denken, klein leven. Wat is Merels motto?

Merel:

“Je leest weleens over moeders die kanker krijgen en dan zeggen: Had ik maar... Dat wil ik nooit hoeven zeggen. Als ik thuis ben, geniet ik van mijn kinderen. Als ik schoonmaak, geniet ik van het schoonmaken. Als ik op vakantie ben, ben ik echt op vakantie. Ik probeer te genieten van waar ik op dat moment ben en niet bezig te zijn met andere plannen. Nooit denken: Had ik maar...”

"Merel was altijd zorgzaam voor haar moeder, dat is Livia ook. "



EEN DAG VOL BUBBLES

24 UUR BIJ BUBBLES & MORE

Bubbles & More bestaat uit zes verschillende disciplines. De brasserie, bed & breakfast, bakery, woonwinkel, bloemenwinkel en traiteur lopen allemaal in elkaar over. Ben je te gast bij Bubbles & More, dan geven wij je graag de totaalbeleving mee. Laat je onderdompelen in de warmte van Bubbles...



Aangekomen bij Bubbles & More word je warm verwelkomd door Katja van de brasserie en bed & breakfast. Onder het genot van een welkomstdrankje vertelt Katja wat je als gast kan verwachten bij Bubbles & More. Na een rondleiding loop je mee naar boven, naar je eigen kamer in Bubbles & Bed.

Binnen staan verse bloemen, huisgemaakte zoetigheden en flesjes prosecco klaar. Op het opgemaakte bed vind je zachte handdoeken en doucheschuim. Maak je een avondwandeling door het centrum van Bilthoven, neem je plaats in de B-loft of trek je lekker je kamerjas aan en ga je voor een avondje rust? De keuze is aan jou.

*"Binnen staan verse
bloemen, huisgemaakte
zoetigheden en een
flesje prosecco klaar"*

10:00

Uitslaper of vroege vogel... Dat maakt bij Bubbles & More niet uit. Ontbijten kan in brasserie Bubbles & Blessings of maak gebruik van roomservice en geniet van een ontbijt op bed. Chefs Martijn en Brendan maken van het ontbijt een feestje, naar jouw keuze uitgebreid of klassiek. Ga je vroeg op pad en heb je liever een ontbijt to go? Loop binnen bij Bubbles & Bakery en kies uit vers brood, croissants, koffie en meer.



13:00

's Ochtends openen alle winkels van Bubbles & More. Winkelen kan wanneer je wil. Tijdens een rondje door de bakkerij vind je veel verschillende lekkernijen, van taart tot brood en van koek, chocolade en sapjes tot sandwiches, koffie en delicatessen.



"Uitslaper of vroege vogel?"

24 UUR BIJ BUBBLES & MORE

14:00

Bij onze woonwinkel Bubbles & Home glimt het servies je tegemoet. Niet alleen vind je woonaccessoires maar ook is er zoveel om cadeau te geven... Aan jezelf of aan iemand anders. We werken samen met gerenommeerde merken als Pip Studio, Petit Bateau, Emma Bridgewater en meer.

Vanaf de woonwinkel steek je door naar de bloemenwinkel waar je in alle kleuren boeketten, vazen en bloemen tegenkomt. Ook vind je kunstwerken en interieurproducten. Vrijblijvend een rondje maken is geen enkel probleem bij Bubbles & More.

*"Ook is er veel groen
in de buurt"*

15:00

Bilthoven ligt middenin de provincie Utrecht. Zo kan je makkelijk naar de stad Utrecht voor een dagje in de gezellige, oude binnenstad. Ook is er veel groen in de buurt en sta je binnen vijf minuten in de prachtige bossen voor een frisse wandeling.

16:00

Voor de borrel is er ook keuze. Bij Bubbles & Blessings strijk je neer op het (dak)terras voor een goed glas wijn en uitgebreide borrelplank. Kies je liever zelf een plekje om gezellig te borrelen? Bij Bubbles & Bakery kan je een borreltas reserveren met lekkere hapjes om mee te nemen. Ook kan je voor lekkers bij ons nieuwste concept terecht: Bubbles & Bites.

19:00

Hoe vul je de avond in? Slaap je nog een tweede nachtje bij Bubbles & Bed of ga je weer naar huis? We zien je in ieder geval heel graag terug bij Bubbles & More. Ons team staat elke dag klaar om je een warme, sfeervolle en gezellige dag te bezorgen.



URBAN
NATURE
CULTURE
AMSTERDAM



AFTERNOON TEA OF HIGH TEA?

EEN STUKJE GESCHIEDENIS

Taartjes, dampende thee, gezelligheid en verschillende lekkernijen. De high tea ontstond rond 1840 in Bedford, Engeland. Rond die tijd werden er maar twee maaltijden per dag genuttigd: het ontbijt in de vroege ochtend en het diner rond acht uur 's avonds. Niet iedereen kon op het diner wachten, zo ook Anna, de zevende hertogin van Bedford. Anna kreeg trek tussen het ontbijt en diner. Haar bedienden bedachten hier een oplossing voor en brachten haar verschillende soorten thee met bijpassende kleine hapjes zoals gebakjes, taart en sandwiches.

Hoewel Anna haar afternoon tea normaal gesproken alleen nuttigde, besloot ze na een tijdje haar vriendinnen uit te nodigen voor een gezamenlijke afternoon tea. Die middag was zo'n groot succes dat ze besloot om dit vaker te doen. De afternoon tea werd een ware trend en het duurde dan ook niet lang voordat deze traditie opgepakt werd door de elite, zelfs Queen Victoria organiseerde een afternoon tea.

Maar wat is nou het verschil tussen afternoon tea en high tea? De afternoon tea was voornamelijk populair onder de upper class en werd genuttigd rond een uur of vier, gevolgd door een wandeling. Als iets een trend is, waait het natuurlijk ook over naar het 'normale' volk. Hoewel er onder deze groep ook veel thee gedronken werd, zien zowel het tijdschema als het uitgavenpatroon van de arbeiders er heel anders uit.

*"De high tea
ontstond rond 1840
in Bedford"*

Wanneer zij rond een uur of zes met rommelende maag thuiskwamen van hun werk, namen zij vaak een lichte snack zoals sandwiches, ei, crackers, aardappelen, groenten en vlees. Dat heette high tea. Die term gebruiken we nu in Nederland als we eigenlijk afternoon tea bedoelen: thee met die kleine hapjes van hertogin Anna.



BUBBLES HIGH TEA

Ook bij Bubbles zijn we fan van deze traditie en hebben we van dit stukje geschiedenis onze eigen versie gemaakt. We hebben verschillende high tea's met een heerlijke selectie van zoete en hartige hapjes, voor thuis of bij de brasserie, een petit- of grande high tea, voor ieder wat wils!



IN HET ZONNETJE

ACHTER ELKE STERKE ONDERNEMING, STAAT EEN STERK TEAM

Als je Bubbles & More op social media volgt, heb je vast ons team al eens voorbij zien komen. Bijna elke dinsdag zetten we iemand online in het zonnetje maar ook in dit magazine kunnen ze niet ontbreken! We hebben te veel toppers voor in één magazine, dus een deel zal in deze editie voorbij komen en de rest van het fantastische Bubbles team komt de volgende keer vast en zeker voorbij. Kijk je mee?



CLAUDIA



ANGELA



MARLOUISE



RUBEN



KAYLEE & ROSA



KATJA



LYDIA



MARTIJN



MARISKA



PATRICK



MARCUS



CLAUDIA



BRITT



CAROLI



BRENDAN

RECEPTEN

VAN BUBBLES & MORE

We geven graag iets weg, daarom delen we drie recepten met jullie.

Elk recept hoort bij een apart concept binnen Bubbles & More.

Zo kan je zelf een lekkernij bereiden van de Bakery, Brasserie en de nieuwe winkel: Bubbles & Bites.

Het gaat om de klassiekers...

De producten die we al jaren verkopen. Vers, smaakvol en uniek.

Merel en haar dochter Livia koken en bakken vaak samen recepten. Vraag je de (klein)kinderen om je te helpen? Een gezellig en ontspannen moment voor (groot)ouder en kind!

Ik hoop dat jullie zin hebben om lekker aan de slag te gaan. Heb je iets lekkers bereid? We zijn benieuwd naar jouw klaargemaakte lekkernijen. Als je het leuk vindt, kan je jouw eindresultaat delen op social media. Tag je ons? Dan kijken we graag mee! @bubblesandmorebilthoven op Instagram of Bubbles & More op Facebook.

Veel kookplezier!



PASTA MET ZALM

RECEPT #1 | BUBBLES & BITES

Bereidingstijd: 25 minuten | 3-4 personen

STAP 1

Kook de pasta in een grote pan met veel water. Roer de pasta af en toe door, zodat het niet aan elkaar gaat plakken.

STAP 2

Snij de gerookte zalm en de kaas in stukjes. Doe de zalm en de kaas in een steelpannetje en voeg de crème fraîche toe. Verwarm dit op het laagste vuurtje en roer af en toe door. Dit kan je op het laagste vuur laten staan totdat de pasta klaar is.

STAP 3

Doe olie of boter in een koekenpan en bak de zalmfilet aan beide kanten, ongeveer vier minuten per kant. Snij ondertussen de dille fijn.

STAP 4

Giet de pasta af als deze gaar is. Schep de pasta op de borden. Giet de kaas-zalmsaus over de pasta. Leg de zalmfilet bovenop het gerecht en garneer met gesneden dille. Geniet ervan!

INGREDIËNTEN

300 GRAM SPIRELLI PASTA
200 GRAM GEROOKTE ZALM
TAKJE DILLE
125 GRAM CREME FRAICHE
150 GRAM BLAUWADER KAAS
150 GRAM ZALMFILET

BENODIGDHEDEN

EEN KOEKENPAN
EEN GROTE PAN
STEELPAN
KOOKGEREI



DE KLASSIEKE COURGETTESOEP VAN KRIJNA

RECEPT #2 | BUBBLES & BLESSINGS

Bereidingstijd: 30 tot 40 minuten | 4-5 personen



INGREDIËNTEN

1 KILO COURGETTES
1 KILO AARDAPPELEN
2 BOUILLONBLOKJES
500 GRAM KRUIDENKAAS
OLIJFOLIE
1,5 LITER WATER

BENODIGDHEDEN

EEN KOEKENPAN
EEN GROTE PAN
STAAFMIXER OF
KEUKENMACHINE
OPTIONEEL: EEN ZEEF

BEREIDINGSWIJZE

STAP 1

Schil de aardappels en snij deze in blokjes.
Snij de courgette in blokjes, de courgette
hoef je niet te schillen.

STAP 2

Bak de aardappelen 3 minuten in een
koekenpan met olijfolie op een laag vuur.
Voeg daarna de blokjes courgette toe en bak
deze nog 2 minuten mee.

STAP 3

Doe alle aardappel en courgette in een grote
pan met 1,5 liter water. Voeg een
bouillonblokje toe en laat koken totdat de
aardappels gaar zijn.

STAP 4

Pureer de aardappels en courgette met een
staafmixer. Wanneer dat lastig is, kan je de
soep door een zeef gieten. Doe de
aardappels en courgette die je overhoudt in
een keukenmachine met een klein beetje
soepvocht en pureer het geheel.

STAP 5

Meng de kruidenkaas door de soep.

STAP 6

Proef even van de soep en voeg naar eigen
smaak nog een bouillonblokje toe.

STAP 7

Je courgettesoep is klaar.
Makkelijk, lekker en gezond.
Eet smakelijk!



FLUWEEELZACHTE BROWNIE

RECEPT #3 | BUBBLES & BAKERY

Bereidingstijd: 1,5 uur (inclusief baktijd) | 4 personen

INGREDIËNTEN

200 GRAM BLOEM
200 GRAM BASTERDSUIKER
240 GRAM ROOMBOTER
200 GRAM CHOCOLADE
5 EIEREN
12 GRAM CACAOPOEDER
3 KOPJES ESPRESSO

BENODIGDHEDEN

DIEPE BAKVORM
BAKPAPIER
2 STEELPANNETJES
GARDE
BOLZEEF
GROTE MENGKOM
OVEN



BEREIDINGSWIJZE

STAP 1

Verwarm de oven voor op 180 graden (hete lucht).

STAP 2

Zet een steelpannetje met water op het vuur. Zet daarop het andere pannetje met de roomboter en de chocolade. Voeg hierbij ook de warme espresso's. Laat dit smelten; roer af en toe door, zodat alles goed smelt. Tip: het pannetje met water zorgt ervoor dat de boter en de chocolade niet verbranden.

STAP 3

Doe nu de eieren en de basterdsuiker in de mengkom. Meng alles tot een mooi glazig mengsel.

STAP 4

Voeg bloem en cacaopoeder toe aan het ei-suikermengsel. Schud beide ingrediënten door de bolzeef, zodat er geen klontjes in het beslag komen. Meng alles tot een glazig mengsel.

STAP 5

Voeg tot slot de gesmolten chocolade en boter toe. Voeg dit niet allemaal in één keer toe, want dan kunnen de eieren gaan stollen. Voeg telkens een deel toe en meng het beetje bij beetje tot het één geheel is.

STAP 6

Doe nu het beslag in de bakvorm. Tip: leg eerst bakpapier in de bakvorm. Dan gaat de brownie straks gemakkelijk uit de vorm. Strijk het beslag glad, zodat het een mooie gelijke brownie wordt.

STAP 7

Doe de bakvorm in de oven. Bak ongeveer 40 minuten en doe de prikkertest. Komt er wat beslag mee, laat de brownie dan nog wat langer in de oven staan.

STAP 8

Laat de brownie nog even afkoelen, dan is hij makkelijker te snijden. Bon appétit!



Leef jouw droom!

Ontwerpbureau DeGroenDesign
degroendesign.nl

Wij zijn het adres voor . branding . sites
logo's . infographics . bijzondere boeken
verpakkingen . tijdschriften
ontwikkeling van spelletjes . illustraties
bedrijfspresentaties

Uw wensen bespreken, bel Ineke de Groen
06 - 274 174 30, ineke@degroendesign.nl,
Bilthoven.

Wij kennen Jacqueline als lid van Grande Dame Design, netwerk voor vrouwelijke ondernemers.

GroenDesign.nl werkt samen met



Grande-Logo-Dame.nl en GrandeDameDesign.nl

Ine Mine is de winkel van Bilthoven voor een uitgebreid assortiment bijouerie en accessoires en een mooi aanbod voor toegankelijke mode. Gestart in 2004 is Ine Mine na een paar verhuizingen sinds 2019 gevestigd aan de Julianalaan 28 A.

"Wees loyaal, shop lokaal!"



Onze kleding biedt jou de mogelijkheid om dag in, dag uit te stralen. Dus daarom:
BLANCHE FASHION.

*"Every day is a fashion show
and the world is your
runway"*



Maureen van Haaren,
directeur By Maureen, is
al vijftientig jaar
werkzaam in de
vastgoedsector en met
name in het
commercieel vastgoed.

Zo raakte ze jaren
geleden betrokken bij de
marketing van De
Kwinkelier. Ik stap altijd
met trots door het dorp
met de tasjes van
Bubbles & More.
Jacqueline; can't wait to
see More!'

by Maureen



"Bij Zwaanzinnig zijn we
gek op tafelen. Je vindt bij
ons een aantal bijzondere
merken voor de gedekte
tafel. Wij hebben
Jacqueline in Parijs op de
Maison & Objet ontmoet
en dat was het begin van
een bijzondere
samenwerking. Wij
wensen je (Z)waanzinnig
veel succes met de
uitbreiding van je mooie
onderneming"



ZWAANZINNIG

C'est du gâteau!

TUTORIAL TAARTDECORATIE

C'est du gâteau! Oftewel, de Franse uitdrukking voor: a piece of cake. Want zo makkelijk is het om je eigen naked cake te bakken, vullen en decoreren...

DE BASIS

Voordat je aan de slag kunt met het mooi maken van je taart, moet er natuurlijk wel een taart worden gebakken. Hiervoor heb je een biscuitmix nodig. Bijvoorbeeld die van Dr. Oetker die je vindt in de supermarkt.

Als basissmaak voor je biscuit kun je kiezen voor naturel of vanille. Dit vinden veel mensen lekker. Een chocoladesmaak kan natuurlijk ook.

De biscuitcake kun je bakken in een springvorm. Als je biscuit klaar is, laat je deze afkoelen. Dan is je biscuit minder kwetsbaar. Je kunt de afgekoelde biscuitcake het best in laagjes snijden om deze goed te vullen. Wanneer je de biscuitmix niet vult, smaakt de taart te luchtig. De biscuitcake is dus alleen de basis voor je taart.

BISCUIT

EEN BISCUIT IS EEN LUCHTIGE CAKE DIE BEDOELD IS OM TE VULLEN EN TE DECOREREN. WANNEER JE MIX VOOR EEN GEWONE BOERENCAKE KIEST, WORDT DE TAART MET VULLING EN DECORATIE ERG MACHTIG.

DE VULLING

Om van de biscuittaart un gâteau délicieux te maken, vul je de taart. De taart wordt lekker smeuïg met twee lagen vulling. Voor twee lagen tussen je biscuit, snij je de cake dus horizontaal door.

Voor een smaakvolle vulling kun je kiezen uit een dun laagje confiture of jam naar keuze, in combinatie met een bavarois. De smaak van de bavarois kun je ook zelf bepalen. Deze worden als mixen of kant en klaar bij de supermarkt verkocht.

DE VOLGORDE

Een goede volgorde zou als volgt kunnen zijn:

CAKE

BAVAROIS

CONFITURE

CAKE

BAVAROIS

CONFITURE

CAKE



In plaats van bavaois kun je ook slagroom gebruiken. De slagroom dient dan wel verstevigd te worden met Klopfix, om smelten te voorkomen. Klopfix vind je bij de supermarkt.

ANDERE VULLINGOPTIES



Chocolademousse



Zwitserse room met frambozen



Lemon curd met slagroom



Botercrème

Als extraatje kun je vers of bevroren fruit gebruiken tussen de biscuitlagen.

BEVROREN FRUIT?

JAZEKER! ALS JE
BIJVOORBEELD
BEVROREN
FRAMBOZEN
GEBRUIKT, LEG JE DE
VRUCHTJES BEVROREN
TUSSEN DE
BISCUITLAGEN. ZE
ONTDOOIEN VANZELF
EN DE SMAAK VAN DE
FRAMBOZEN TREKT
DAN DOOR DE TAART.

DE AFWERKING

Laat je de taart laat zoals deze nu is, dan is het een naked cake. Ga je de taart rondom afsmeren met een botercrème? Dan is het een semi naked cake. Bedek je de taart met marsepein of fondant, dan heb je een beklede taart.

In dit voorbeeld maken we een semi naked cake.

Voor het afsmeren kun je een botercrème gebruiken. De botercrème kun je met een mix maken. Of ga je zelf aan de slag? Voor een taart gebruik je 250 gram zachte roomboter. Dit klop je op met een garde of mixer, samen met poedersuiker.

Voeg naar eigen smaak poedersuiker toe, dit kan tot ongeveer 250 gram. Je klopt net zolang totdat de substantie wit is; dan is de botercrème dik genoeg.

Smeer met een pannenkoek of spatel de botercrème rondom en bovenop de taart. Je zet de taart met de botercrème 15 minuten in de koelkast om op te stijven.

Vervolgens kun je de taart verder bekleden met marsepein of fondant. Ook kun je de taart zo laten, zoals in dit voorbeeld.



DE DECORATIE

Dit kun je natuurlijk volledig naar eigen wens doen. Bij Bubbles & Bakery gebruiken we voornamelijk de volgende dingen:

-  Macarons
-  Decoratiebloemen
-  Chocolade
-  Vers fruit
-  Vlaggetjes
-  Kleurrijke spikkels

Decoreren maar en... c'est du gâteau. Bon appétit!



Ja, ik wil!

TROUWEN MET BUBBLES

Bloemen, taart, locatie en aankleding... Jullie gaan trouwen, een heerlijk vooruitzicht, maar wat komt daar veel bij kijken! Bij Bubbles & More vind je alles wat je nodig hebt voor jullie bijzondere dag. Van het bruidsboeket tot het servies voor het lekkerste eten en drinken. Ons team van patissiers, bloemisten, stylisten en chefs staat voor je klaar!

"Bij Bubbles & More vind je alles wat je nodig hebt voor jullie bijzondere dag."

BLOEMEN

De bloemenmeisjes van Bubbles & Bloom hebben jarenlange ervaring in het verzorgen van trouwbloemen. Zo maken ze bijzondere bruidsboeketten, bruidegomscorsages, werpboeketten, haarbanden, polscorsages, bloemen op de bruidstaart, bloemen op tafel en nog veel meer. Er zijn zoveel unieke manieren om je bruiloft aan te kleden met bloemen...

DE BRUIDSTAART

Bij Bubbles & Bakery kun je terecht voor een klassieke of juist unieke bruidstaart. Kies je voor een hippe naked cake of een klassieke beklede taart? Wanneer je al inspiratie hebt opgedaan kun je jouw afbeeldingen gerust meenemen naar de bakkerij. De patissiers denken graag mee over jouw droomtaart.

ETEN EN DRINKEN

Etagères met de lekkerste amuses, een driegangendiner of high tea: Wat hebben jullie het liefst? We hebben een speciaal bruiloftsmenu bij Bubbles & Blessings, maar elke wens is bespreekbaar. Onze chefs houden van een uitdaging en bereiden graag een klassiek diner of amuse-menu naar jouw wensen. Uiteraard schenken we bij het eten bijpassende dranken.

"Onze chefs houden van een uitdaging."



LOCATIE

Bubbles & Blessings is een erkende trouwlocatie. Verschillende stellen gaven elkaar al het ja-woord in onze B-loft. Je kunt onze bovenverdieping of beide verdiepingen afhuren voor de dag van je dromen. Met de warme kleuren, ons huiselijke interieur en bijzondere details is Bubbles dé plek om de liefde te vieren. Ook verzorgen wij met ons team graag de bruiloft op de door jullie gekozen locatie.

SLAPEN

Willen jullie de dag helemaal afmaken in hartje Bilthoven? Boven de brasserie zit onze charmante bed & breakfast. In onze bruidssuite, de luxe Blozende Bloesemkamer, kom je helemaal tot rust. De bubbels staan voor jullie koud en op jullie eigen dakterrasje kijk je terug op deze bijzondere dag.

"Bubbles & Blessings is een erkende trouwlocatie."

KEUZES

Wil je graag je bruidstaart én bloemwerken door ons laten maken? Alles is te combineren. We verzorgen graag jouw totale dag: van bloemen tot overnachten en van taart tot champagne. Maken we alleen jouw droomtaart? Of ben je slechts op zoek naar je bruidsboeket? Geen probleem. Dan staat onze specialisten voor je klaar. Bij Bubbles & More is alles bespreekbaar!

"Bij Bubbles & More is alles bespreekbaar!"





FEESTTAFELS

6 STYLINGTIPS VAN MEREL



Eten aan een lange, feestelijke tafel, dat is wat de oude Romeinen altijd al deden.

Uiteindelijk bleek dit niet altijd handig te zijn, want zit je aan zo'n lange tafel toevallig naast de sla? Dan was dat wat jij die avond at, om deze reden ontstond uiteindelijk het buffet en het eten in gangen.

Maar.. die lange feesttafel blijft toch wel erg gezellig. Daarom wil ik (Merel) jullie een aantal tips geven hoe je toch aan een mooie lange tafel kunt zitten én kan genieten van verschillende lekkere hapjes. Lees je mee?

#1 HET AANTAL PERSONEN

Ik zou zeggen, minimaal vier personen, maximaal 8 tot 12. Bij minder mensen heb je al snel te veel eten en bij meer gasten is het eigenlijk al een buffet.

#2 HAPJES IN KLEINE BAKJES

Om te voorkomen dat iemand de hele avond gebonden zit aan dezelfde hapjes, kan het helpen om de gerechten te serveren in meerdere kleine bakjes in plaats van in één grote schaal. Zo kan alles rustig op tafel blijven staan.

#3 GELAAGDHEID

Als je dan met een fijne groep aan tafel zit, is het wel zo gezellig om elkaar te kunnen zien. Gebruik geen hoge vazen, maar ga voor gelaagdheid door verschillende formaten kleine vaasjes tussen het bestek. Je kunt natuurlijk ook potjes basilicum of andere kruiden neerzetten voor een combinatie van decoratie, geur en een toevoeging aan de gerechtjes.

#4 ZOET EN ZOET

Serveer zowel zoete, als hartige gerechtjes. Op die manier kun je een beetje afwisselen. Kies bijvoorbeeld voor kleine zoete hapjes zoals dadels.

#5 TIMING

Het is fijn om alles tegelijk te serveren, zo kunnen jullie allemaal aan tafel blijven zitten en kan jij als gastheer of gastvrouw net zo genieten van de avond als de gasten. Het is natuurlijk wel belangrijk dat de gerechtjes nog lekker zijn. Als je zorgt dat alle hapjes lauwwarm gegeten kunnen worden dan zit je zeker goed.

#6 DUURZAAMHEID

Last but not least, een onderwerp wat ik natuurlijk niet oversla! Het allerbelangrijkste is om niks weg te gooien. De bloemen die je gebruikt kunnen daarna op tafel blijven staan, de potjes van het koken kunnen dienen als schattige vaasjes en servetten kun je ook de volgende keer weer gebruiken.

WORKSHOPS

DO IT YOURSELF

Bloementaarten maken, heerlijke gerechten koken, mozaïeken of taarten bakken? Binnenkort kan dit allemaal!

Het openen van de nieuwe winkel zorgt niet alleen voor meer ruimte voor onze eigen producten, maar ook meer ruimte om leuke workshops te geven. We hebben de kennis in huis en willen jullie hier graag van laten meegenieten.

De eerste workshop zal het maken van een kerststuk zijn maar er zullen nog vele andere workshops volgen zodat er voor ieder wat wils tussen zit. We zullen jullie op de hoogte houden via onze social media kanalen. Volg je ons nog niet? Hieronder vind je een QR-code die je direct naar onze Instagram of Facebook doorstuurt.

SCAN DE QR-CODE
VOOR INSTAGRAM



SCAN DE QR-CODE
VOOR FACEBOOK



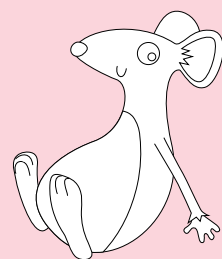


BUBBLES & KIDS



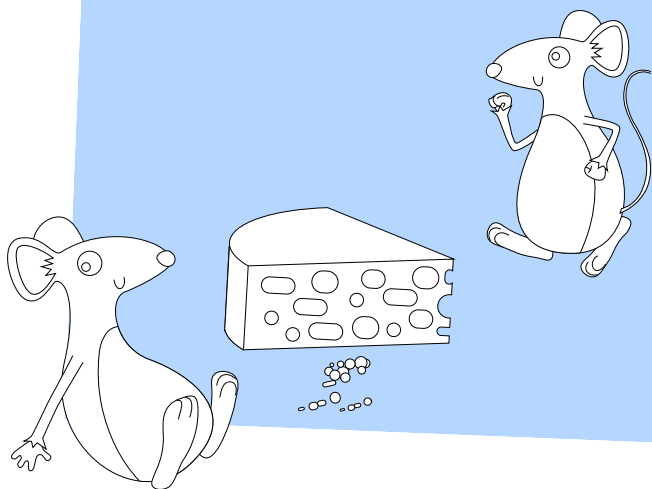
WOORDZOEKER

SPEELHOEK	THEE
BITTERBALLE	CAKE
N	PLANT
TOSTI	FAMILIE
BLOEMEN	KOEKJES
TAART	MUIS
BAKKER	BED
SPEELGOED	BESTEK
KOK	BORD
PROOST	BEKER
SMAKELIJK	
POPPENHUIS	



ZOEK DE VERSCHILLEN

Lukt het jou om alle 7 verschillen te vinden in de plaatjes hiernaast?



DOE MEE MET DE KLEURWEDSTRIJD!

Doe jij ook mee aan onze tekenwedstrijd? Als je de speciale Bubbles & More kleurplaat die je bij dit magazine krijgt op je allermooist inkleurt, win jij misschien wel een mooi cadeau. Hoe gaaf is dat?

Je kunt de kleurplaat tot 1 december inleveren bij Bubbles & More.

Veel kleurplezier!



WIST JE DAT?

1

Wist je dat je bij onze winkels vaak een cadeautje krijgt als je iets koopt?

2

Wist je dat Bubbles & Blessings een speciaal kindermenu heeft voor jullie?

3

Wist je dat we ook je verjaardagsfeestje voor je kunnen organiseren?

4

Wist je dat we bij Blessings een gezellig hoek hebben vol met leuke dingen om mee te spelen?



Laura's
Sabor



VAN DIJK Tuinen

VAN DIJK tuinen
Tel: 030-6567676 www.vandijktuinen.nl
Werkplaats: Rampsterweg 21 Bunnik

Bubbles
— & —
BITES



Bubbles
— & —
BAKERY



Bubbles
— & —
BLESSINGS



Bubbles
— & —
BED



Bubbles
— & —
HOME



Bubbles
— & —
BLOOM



INSTAGRAM



FACEBOOK

COOSTER
coaching accountants



**IEMAND DIE JOUW
IDEEËN BEGRIJPT.**

COOSTER.NL

Ik wil jullie allemaal bedanken voor het lezen van de eerste editie van het Bubbles & More magazine. Samen met het fantastische Bubbles team hebben we de afgelopen maanden en weken hard gewerkt aan zowel het magazine als de opening van de nieuwe winkel.

Bij deze wil ik jullie ook meteen laten weten dat dit magazine een eerste editie is van vele die nog gaan volgen. Wanneer de volgende editie uitkomt en wat het thema hiervan is?

Dat is nog even afwachten.

Ik beloof dat ik jullie op de hoogte zal houden via onze social media pagina's.

Warme groet,
Jacqueline

