

& MORE

voorjaar & zomer 2026

EXTRA
DIKKE
jubileum
editie

20 jaar
Bubbles



Colofon

Stapt u binnen bij Bubbles&More, dan hoop ik dat het voelt als thuiskomen. Thuis bij mij, thuis bij vier generaties, warmte & gezelligheid: Krijna Jacqueline, Merel en de kleinkinderen.

Voor familie vrienden,
voor anderen en jezelf.

REDACTIE

Merel Boshuis/van Oorschot

FOTOGRAFIE

Rox Krijn	't Zusje instagram
Marigoldtwelve	PK instagram
Amber van Amerom	Canva
	Loft 88 website

MET DANK AAN

Rox Krijn
Marigoldtwelve
Amber van Amerom

VORMGEVING

Olivia Bleeker

- © bubblesandmorebilthoven.nl
- © @bubblesandmorebilthoven
- f @bubblesandmorebilthoven
- p @bubblesandmorebilthoven

Bubbles&More | Bilthoven | Vinkenlaan 25
3722 AH | 030-228 3882

Copyright

© 2026, Bubbles&More B.V.

Bubbles&More Magazine is een uitgave van Bubbles&More B.V.

Niets uit deze uitgave mag geheel of gedeeltelijk op welke wijze dan ook worden overgenomen of openbaar worden gemaakt zonder schriftelijke toestemming van de uitgever.

De uitgever en de bij deze uitgave betrokken redactiemedewerkers aanvaarden geen aansprakelijkheid voor mogelijke gevolgen die zouden kunnen voortvloeien uit het gebruik van de in deze uitgave opgenomen informatie.

De uitgever sluit iedere aansprakelijkheid voor schade als gevolg van druk- en zetfouten uit.

&Bed

&Bakery

&Bites

&Bloom

&Brasserie

&Catering

&Home

Bubbles & More

Bilthoven
Est. 2006





Welkom bij twintig jaar Bubbles



Terugkijkend op twintig jaar Bubbles&More vervult mij met een warm gevoel. Ik denk terug aan één van mijn eerste media-interviews, in Elsevier rond 1996, toen ik net begon met de kinderopvang.

In dat interview haalde ik een beeld aan dat me altijd is bijgebleven: een persoon uit 'De hut van oom Tom' die via ijsschotsen de Mississippi probeert over te steken. Niet achterom kijken, niet twijfelen maar stap voor stap vooruit blijven gaan. Dat is voor mij altijd de kern van ondernemen geweest.

Zo voelt ondernemen voor mij nog steeds. Gewoon doorgaan, vertrouwen hebben en niet te veel blijven hangen in wat er mis kan gaan. Juist op die manier ontstaan de mooiste ideeën en krijgen dromen de kans om werkelijkheid te worden. En misschien nog wel het belangrijkste: blijven geloven in jezelf en in de mensen om je heen. De lieve mensen die soms even hun eigen weg gaan, maar ook altijd weer terugkomen.

*“Gewoon doorgaan,
vertrouwen hebben en niet te
veel blijven hangen in wat er
mis kan gaan.”*

Een kroon op mijn werk was het moment dat ik werd uitgeroepen tot Biltse Ondernemer van het Jaar 2023. Als meisje uit het dorp voelde dat als een bijzondere erkenning, één waarvan ik niet eens wist dat ik die nodig had. Met dank aan mijn dochter Merel, die mijn dromen telkens weer weet te vertalen naar “always More”.

En met speciale dank aan iedereen die met mij heeft meegelopen, kort of lang, door hard te werken of simpelweg door te luisteren. Jullie weten wie jullie zijn. Gelukkig zeg ik dat vaak hardop, maar voor wie het nog niet heeft gehoord: bij deze, bedankt!

Kijken jullie met ons mee in ons verhaal?
Veel leesplezier.

Met hartelijke groet,

Jacqueline.

De Biltse Ondernemer van het Jaar 2023
Directeur sinds 1996 't Mereltje
Eigenaresse Bubbles&Blessings sinds 2006

INHOUDSOPGAVE

& More 20 jaar

EDITORIAL JACQUELINE

“alweer 20 jaar geleden, de tijd gaat snel.”

5



ONZE BRASSERIE

Het roze restaurantje en hoe het begon.

8



BECOMING & MORE

Tijdlijn: van een brasserie naar nu.

13

NIEUWE WINKELS

Meer Bubbles.

17

& EEN NIEUW HOTEL

Wat staat er te wachten?

19



BRIEF VAN MEREL & JACQUELINE

“En dan ben je ineens twintig jaar verder.”

23

JOUW FEESTJE

Van 6 tot 600 personen.

26

CATERING OP LOCATIE

Waar helpen we een feestje bouwen?

31





36

BEDANKT LIEVE LEZER

Een kleinigheidje voor jou.

38

NOG MEER ONLINE

Bekijk ons assortiment.

40

HET GENOT VAN DE BILT

Onze lokale favoriet.

43

WANDELEN IN BILTHOVEN

Onze picknickmand met route.

45

7X UIT ETEN IN BILTHOVEN

Onze aanraders.

46

OILILY X BUBBLES

Waarom wij dol zijn op Oilily.

48

OP DE AGENDA

Leuke dingen om te doen.

51

DANK AAN HET TEAM

Want zonder jullie waren wij er niet geweest!

53

DE VOLGENDE EDITIE

Wat kan je verwachten?



WAAR HET BEGON

Het roze restaurantje

Waar het echt begon? Hier.

Op deze plek in London. In **Harrods**, waar Merel en Jacqueline samen een quiche en een kaasplank aten in de kaasbar van de Food Hall. Daar, tussen alle smaken, ideeën en inspiratie, begonnen de eerste dromen over een eigen horecazaak.

Een plek waar beleving, sfeer en lekker eten samen zouden komen. Hier werd er voor het eerst hardop over gesproken. Hier werd er gedroomd.

En uiteindelijk hebben we ook de stap gezet om het echt te gaan doen.

Een droom die begon in **Harrods**...



Waar het begon, onze eerste jaren met de brasserie.

We lopen het trappenhuis op en bekijken de foto's van de opening, bijna twintig jaar geleden. Dienbladen vol prosecco, die we eindeloos moesten vasthouden, omdat het moment waarop het lintje werd doorgeknipt steeds werd uitgesteld. Merel was gespannen. Jacqueline droeg, zoals altijd, een prachtige roze stola en vroeg zich hardop af: waarom doen we dit ook alweer? Merel riep nog iets en toen kwamen ze. De gasten liepen ons roze restaurant binnen. Het eerste dienblad met Bubbles-glazen ging om. Veel namen zijn we vergeten, maar de persoon die dit liet vallen vergeten we nooit meer. Wat een stress. Wat een start. Maar goed, de Bubbles vloeide rijkelijk en het feest was begonnen.

Een vliegende start

We waren één van de eerste kindvriendelijke restaurants en daar was veel aandacht voor. Wat ons vooral is bijgebleven, is die enorme kaart met insteekvellen en een schuin lettertype dat eigenlijk niemand kon lezen. Tosti's en saté van ossenhaas stonden vrolijk naast elkaar, alles kon besteld worden.

*Van kind aan
tafel met haar
broertje tot
weekendhulp bij
Bubbles, bijna
twintig jaar later.*

De agenda was nog van papier. Merel maakte elke dag een indeling, zodat ook de latere bellers nog een plekje kregen.

Eerlijk is eerlijk: onze onervarenheid was zichtbaar. Maar twintig jaar geleden was de horeca anders. Er waren nog geen strakke foodconcepten. Bilthoven had één andere fijne lunchroom en misschien nog één restaurant. Dus we zaten vol. Met een team van vier koks en zes vaste medewerkers in de bediening draaiden we gemiddeld 200 lunchgasten en 80 dinergasten per dag. Vier tot vijf keer per dag volledig vol. Met boven een rokersruimte (pfff) en beneden de onmiskenbare roze banken, witte tafels en stoelen én een kinderhoek met een geheel eigen akoestiek.

De banken waren op maat gemaakt, de stoelen en tafels kwamen van Riviera Maison en de driepotige tafels bleken, in combinatie met kinderen, niet altijd een succes. Er waren mensen kritisch. Er waren veel mensen blij. En wij werkten keihard. De agenda was nog van papier. Merel maakte elke dag een indeling, zodat ook de latere bellers nog een plekje kregen. Vroegâh.



Kinderen als verbinding

Wat Jacqueline en Merel delen en waar onze gezamenlijke passie het meest zichtbaar werd, is de liefde voor kinderen. Dat begon al op de kinderdagverblijven* waar het contact met kinderen en hun ouders intens en vertrouwd was.

Maar vooral Merel leerde in de beginjaren van Bubbles zoveel gezinnen kennen. Elke vrijdag, zaterdag of zondag vaste prik. Samen met vrienden, nieuwe baby's die geboren werden, opa's en oma's die eerst altijd aanwezig waren en er later niet meer waren. We denken aan het blonde jongetje dat elke zaterdag een colbertje aantrok om extra aandacht van Merel te krijgen. Aan gezinnen die hun vakanties uitgebreid bespraken aan tafel, maar ook aan de verdrietige verhalen, van gezinnen in scheiding. Op de één of andere manier verzamelden we een vaste groep gezichten. En ook al weten we jullie namen niet meer allemaal (veel nog wel), jullie gezichten zullen we nooit vergeten.

*Waarom dit zo bepalend was?
Omdat dit simpelweg niet werkt in de horeca. De marges zijn al flinterdun. Gasten kregen 'makkelijk' eten en voelden zich toch bekocht.*

Het omslagpunt

En toen kwamen de onlineplatforms. Reserverings-systemen. Deals. Merel zat op een vrijdagochtend aan tafel en tekende nietsvermoedend een driejarig contract met slimme jongens die gouden bergen aan digitale reserveringen beloofden. Daar hebben we van geleerd. Ze introduceerden landelijk de Restaurant Week. Een idee om in het laagseizoen je restaurant vol te krijgen. Je móést meedoen, want iedereen deed mee en als je niet meedeed, wist je zeker dat er niemand kwam. Van één keer per jaar gingen ze naar twee keer. Daarna werd het concept doorverkocht aan Albert Heijn. Met twee personen eten voor de prijs van één.

Waarom dit zo bepalend was? Omdat dit simpelweg niet werkt in de horeca. De marges zijn al flinterdun. Gasten kregen 'makkelijk' eten en voelden zich toch bekocht. Deze weken kostten zóveel energie dat het uiteindelijk averechts werkte. Mensen gingen wachten tot de Restaurant Week. Na acht prachtige volle jaren werd dit, samen met de komst van nieuwe horecazaken in het dorp, een grote uitdaging. En zelfs na acht jaar heb je nog niet genoeg vet op de botten om continu te vernieuwen. Elk verdiend bedrag moest weer geïnvesteerd worden: een nieuwe website, een Bed & Breakfast, een kapotte koelkast, fietsen voor Thuisbezorgd.nl. Er lag altijd iets op de plank. Wat we in die tijd vooral hebben geleerd, is diep respect voor elke horecaondernemer die zijn deuren opent. Dit gaat nooit vanzelf.

* Begin 2000 opende Jacqueline haar eerste kinderdagverblijven in Bilthoven.



Een nieuwe flow

Ook na twintig jaar leren we elke dag. We blijven verdiepen, vernieuwen en meegaan met de tijd. We maken een groot deel van de kaart vegetarisch en groenterijk. Onze high tea is nog steeds een grote hit en de afgelopen zeven jaar maken we alles daarvoor volledig zelf.

Terug naar de roze tijd zullen we nooit meer gaan. Maar dankzij deze uitgave mogen we wél nog even terugkijken. Op een intense, leerzame en vooral geweldige tijd. ♥

*Vanaf dag één stond
high tea op onze kaart,
alles zelfgemaakt
met liefde.*

:

*2012: Na zes jaar in de
brasserie ging Merel naar
Het Mereltje. Jacqueline
regelde het afscheid.*

.....



*High tea door de
jaren heen. Er is
veel veranderd en
we zorgen voor
afwisseling, maar
altijd op een
mooie gevulde
etagere met
onbeperkt thee.*



*Proosten op onze eerste
inkoop bij Petit Bateau.*

BECOMING & More

Elke onderneming kent momenten waarop je moet kiezen. Na 10 prachtige jaren brasserie voelden wij dat we op zo'n kruispunt stonden: stoppen of doorgaan? De concurrentie in het dorp groeide, het doordeweekse "denderen" van de brasserie was inmiddels gestopt en hoewel onze weekenden nog steeds gezellig druk waren, wisten we één ding zeker: zo konden we het niet blijven doen.

Tegelijkertijd was het dorp in beweging. De Kwinkelier werd ontwikkeld en er kwamen ruimtes vrij die perfect aansloten bij wie wij waren en vooral bij wie we wilden worden. Zoals ondernemers dat soms feilloos aanvoelen, zag Jacqueline geen reden om kleiner te worden... maar juist om groter te denken. Niet minder Bubbles, maar meer. Becoming&More. ♥

Bubbles door de jaren heen

VAN 2006

TOT NU



Alles vóór 2006

Jacqueline, eigenaresse van vijf kinderdagverblijven en een echt dorpsmeisje, nam een dapper besluit: een brasserie openen in het dorp. Een dorp dat op dat moment nog niet zoveel gewend was en al helemaal niet aan een roze restaurant. Merel zat in haar tweede jaar van de Hotelschool en besloot haar lessen vooral in de praktijk te leren.



Opening van onze eerste drie Bed & Breakfast-kamers

Ook hier weer een visie van Jacqueline en een gemis in het dorp. We hadden een prachtig hotel in de buurt, maar direct in Bilthoven nog niets. Merel vroeg zich af wie er zouden komen, maar ze kwamen. Tot op de dag van vandaag zitten we bijna elke dag vol.

Deelname aan het programma Bed & Breakfast

Het was een feest om te zien hoe dit in zijn werk ging: de snelle band met andere deelnemers en de productie. We kregen ontzettend leuke reacties. Ruim drie miljoen mensen zagen toen nog analoog hoe wij dit avontuur beleefden.



2006



2012



2014



2015

2016



Opening Bubbles & Blessings

Waarom die naam? Een creatieve vertaling van levensvreugde: de golven van het leven die je mag vieren met Bubbles en de zegeningen waar we bij stil mogen staan. Merel was 19 jaar en runde samen met Jacqueline, onze oude chef Rijk, Victor en Wim de brasserie. Elke middag en avond was vol. Alles voor het eerst.



Vieren in alle vormen

Er werd ontzettend veel gevierd: van bruiloften tot het afscheid van geliefden. Feesten voor meisjes van 16 (toen nog cocktails) en verjaardagen door de hele zaak.



Een kruispunt

In Bilthoven werden steeds meer leuke plekken geopend. We stonden voor een keuze: stoppen of onszelf opnieuw uitvinden. In deze periode kregen we wat klappen, maar het interieur veranderde naar een neutralere, nog steeds eigen stijl. We sloten het diner en gingen ons richten op waar we heel goed in zijn: vieren.





Een jaar dat alles veranderde / corona

Het klinkt misschien te vlak om te benoemen, maar ondernemers betalen hier nog steeds de prijs voor. We bleven open, hielden ons personeel aan het werk met onder andere schoonmaaktaken en pakten alles aan wat op ons pad kwam. Zo bezorgden we 150 luxe pakketten voor het HNL door heel Nederland vier dagen lang onderweg.

Terug naar vieren

De wereld werd langzaam weer wakker en wij waren er klaar voor. Van bruiloften bij Karel V tot grote tuinfeesten met oesters en champagne. De feesten werden groter en de locaties steeds mooier. Maar elk feest, van vijf personen thuis tot honderd personen op Landgoed Vollenhove, krijgt dezelfde zorg en heel veel liefde.



Groei en toekomst

Het afgelopen jaar gaven we ontzettend veel workshops. Een prachtig en steeds verder uitbreidend aanbod. Daarom breiden we uit: de Home-afdeling wordt groter, met daarin een luxe workshop-ruimte, kantoor en extra ruimte voor bakkers en koks om productie te draaien.



2020

2022

2026

2019

2021

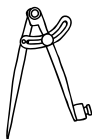
2023

2027



Uitbreiding van de Bubbles-winkels

De opening van &Home, &Bloom en &Bakery. Pffff... dat is eigenlijk het enige wat we hierover kunnen zeggen. Zoveel disciplines tegelijk naar ons toegetrokken, zoveel verschillende beroepsgroepen, ieder met een eigen aanpak en planning. Daar gingen we: het diepe in.



Opnieuw een uitbreiding

We zouden het niet doen, maar het voelde nog niet af. Jacqueline nam de oude sportwinkel over en brak de muur tussen de brasserie en de winkels door. Wat ontstond, werd één geheel: een uitje waar echt iedereen blij van wordt. Dit was het moment dat Bubbles groter werd en het bereik verder ging dan het dorp. Wekelijks ontvangen we gasten uit het hele land én het buitenland.

Ondernemer van het Jaar

Een kroon op het werk van Jacqueline. Zowel Bubbles&More als 't Mereltje werden onder de loep genomen en bekroond met deze prachtige titel. Na 25 jaar ondernemerschap voelde deze prijs als erkenning, trots én bevestiging. Eerlijk is eerlijk: het heeft ook weer nieuwe deuren geopend.

Een droom erbij

En ineens was daar een idee: een hotel boven op ons pand. Het voelt als de kers op de taart. Het doet eer aan ons dorp én aan Bubbles &More. In 2027 starten we met de bouw. ♥





Eerste inkoop bij
Petit Bateau in 2018.



Marcus al vanaf dag 1 erbij.



Bloemen.



Manusje van alles.



2017: Livia
op werk.



2017:
bedrijfskleding.



Samen met Lotte bij
1 van onze blikvangers.



2015: renovatie.



De uitbouw van
Home in 2018.



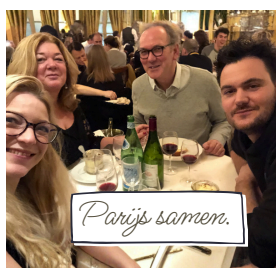
2018: familie.



We kopen toch ook wel
bijzondere spullen.



Sale.



Parijs samen.



Bubbles & Blessings vernieuwd

Metamorfose met nieuwe meubels en een pittig kleurendesign

2019: krant.



MEER Bubbles

Onze brasserie was het begin. Op een gegeven moment stonden we voor een keuze: stoppen of doorgaan. Maar je laat je kind niet zomaar los. Vooral Jacq trok de stoute schoenen aan en huurde begin 2018 drie ruimtes in de pas gerenoveerde panden in de Kwinkelier.

Ineens hadden we een hele façade erbij en ontstond ruimte om te groeien. We begonnen alles zelf te maken: van boeket tot taart, van het inkopen van servies tot het creëren van een complete beleving. Toen wisten we nog niet dat we aan de vooravond van Corona een gigantische winkel opende, die eigenlijk nog niet gestopt is met groeien...



We nemen je even mee naar begin 2016... toen het idee ontstond voor nog meer Bubbles..

Tien jaar na de opening van de brasserie en vijf jaar na de opening van de Bed & Breakfast.

Over het algemeen vond eigenlijk niemand, inclusief Merel, Jacqueline haar ideeën realistisch. De Kwinkelier zat al jaren midden in een zware verbouwing en panden die af waren werden en worden niet makkelijk verhuurd. De online markt won het immers nog steeds van fysieke winkels.

Achteraf is het juist onze kracht gebleken om een offline beleving neer te zetten, waardoor mensen van Maastricht tot Sneek naar ons toe komen. Alleen wisten we dat natuurlijk niet toen we eraan begonnen.

Merel gaf dan ook eerlijk aan dat ze het spannend vond. Er was al een bakker, er was al een bloemist en servies en cadeaus werden ook op andere plekken verkocht. Wie zou er nou op ons zitten te wachten?

Deze, in Jacqueline haar ogen, non-argumenten werden juist haar uitdaging. Of misschien nog wel beter gezegd: zij zat er zelf op te wachten.

We begonnen klein: met een bescheiden bakery-assortiment, een kleine bloemenhoek en een stuk of zeven merken. Die we grotendeels één op één mochten overnemen van ons favoriete winkeltje Aux Couleurs du Temps. Het personeel vonden we via Indeed en via-via. Zo begonnen we, in november 2019.

Een winkel starten in een dorp is niet makkelijk. Gek genoeg zijn de eerste meters juist voor onze mededorpsbewoners het lastigst, maar de eerste mensen kwamen langs en zagen dat het goed was. Dat er aandacht was voor detail, voor smaak en kwaliteit. Dat alles met zorg en mooi werd ingepakt.

Heel langzaam durfden we iets meer in te kopen, iets meer taartjes te maken en iets meer bloemstukken aan te bieden. Daarna kwam corona. We willen er niet te lang bij stilstaan, maar daar betalen we nog steeds de prijs voor: letterlijk. Toch bracht het ook iets anders: het bevestigde Jacqueline in haar ambitie. Ze had nog meer dromen voor de winkel. Daarom verplaatsten we onze Home-winkel naar het oude pand van de sportwinkel en braken we opnieuw muren door.

Ik zeg “we”, maar eigenlijk was het Jacqueline, want muren doorbreken is waar zij het allerbeste in is. Na wat omwegen in de indeling kwamen we twee jaar geleden uit op de huidige versie van onze winkels, inclusief een extra koffiehoeke bij de Bakery. We probeerden van alles uit: feesttaarten, een delicatessenafdeling, eigen ijs, meer home-artikelen en meer kunstbloemen. Sommige ideeën bleven, andere verdwenen of kregen een andere plek.

En heel langzaam durfde Merel verder te kijken dan alleen het dorp. Vooral op het gebied van marketing groeiden we: denk aan een Instagram-account met een groot bereik en een website waardoor zelfs mensen uit Drenthe hier babyshowers komen vieren of workshops volgen.

Met de wetenschap dat we mensen uit het hele land en zelfs daarbuiten blij maken met onze winkels, durven we te blijven groeien. Door op beurzen nieuwe merken in te kopen, door ons assortiment in de Bakery te blijven vernieuwen... & always more.

We barsten inmiddels uit onze voegen en daarom breiden we onze winkel vanaf april uit met ruim 100 m². ♥

& Doorr...

Wat zal de volgende 20 jaar ons brengen.
We blikken vooruit, waar zal Bubbles
over 20 jaar staan?
Misschien een nieuw hotel ...





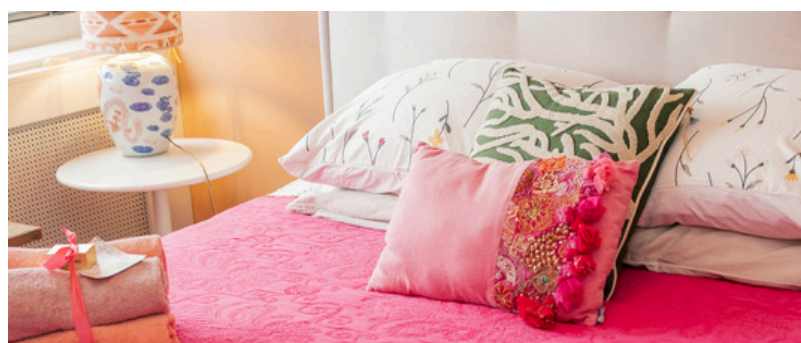
Bubbles is in al die jaren uitgegroeid tot iets groters...

Dit magazine markeert geen einde, maar juist een moment van trots binnen een bedrijf dat volop in bloei staat.

Het laat zien waar we vandaag staan, na alles wat we samen hebben opgebouwd en vormt tegelijkertijd een blik vooruit naar alles wat nog gaat komen.

Bubbles heeft lange tijd op ons gesteund: op onze energie, onze focus en onze manier van werken. Altijd met één doel voor ogen: ervoor zorgen dat jullie als gast of klant het beste wordt geboden. Voor elk bord dat we inkopen, elke bloem die in een vaas wordt gezet en elk detail dat zichtbaar én onzichtbaar is, namen we zelf de verantwoordelijkheid. Alles deden we met zorg, aandacht en liefde voor het vak.

Langzaam veranderde dat proces. Waar we eerst overal zelf middenin stonden, zijn we tegenwoordig steeds meer aan het controleren, begeleiden en bijsturen. Inmiddels mogen we vertrouwen op een team van ruim 50 medewerkers. Die voor ons en vooral voor jullie inkopen, maken, creëren, verkopen, offertes uitwerken en alles doen wat nodig is om het bedrijf draaiende te houden. Wat er zich achter de schermen afspeelt, is vaak onzichtbaar, maar des te indrukwekkender. Het is een samenspel van mensen, processen en passie dat ervoor zorgt dat alles blijft kloppen.





Bubbles is in al die jaren uitgegroeid tot iets groters dan we ooit hadden durven dromen. Na 20 jaar voelt het alsof het bedrijf echt volwassen is geworden. En zoals dat gaat wanneer iets groeit, komt er ook een moment waarop je moet leren loslaten. Niet omdat je afstand wilt nemen, maar juist omdat je gelooft in wat er staat en in de mensen die het verder dragen. We willen ervoor zorgen dat Bubbles ook in de toekomst kan blijven bestaan en bloeien, met dezelfde kwaliteit en beleving die jullie van ons gewend zijn.

Het hotel zal daarin een belangrijke rol spelen. Het zorgt ervoor dat Bubbles niet zomaar uitdooft als een kaars, maar juist verder groeit als totaalconcept. Stevig verankerd in ons prachtige dorp. Een plek waar alles samenkomt: sfeer, beleving en gastvrijheid.

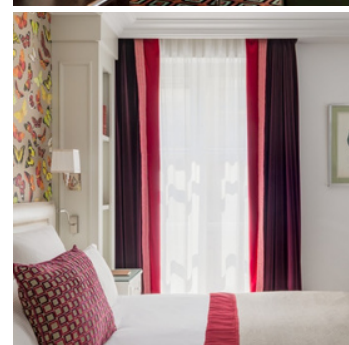
De plannen worden op dit moment nog nauwkeurig afgestemd met de gemeente en andere betrokken partijen. De bouw zal naar verwachting doorgaan tot 2029, maar achter de schermen gebeurt er nu al ontzettend veel. Ideeën worden uitgewerkt, keuzes worden gemaakt en stap voor stap krijgt het geheel steeds meer vorm. Voor nu geven we jullie alvast een kleine blik op de indeling en de façade, als eerste voorproefje van wat komen gaat.

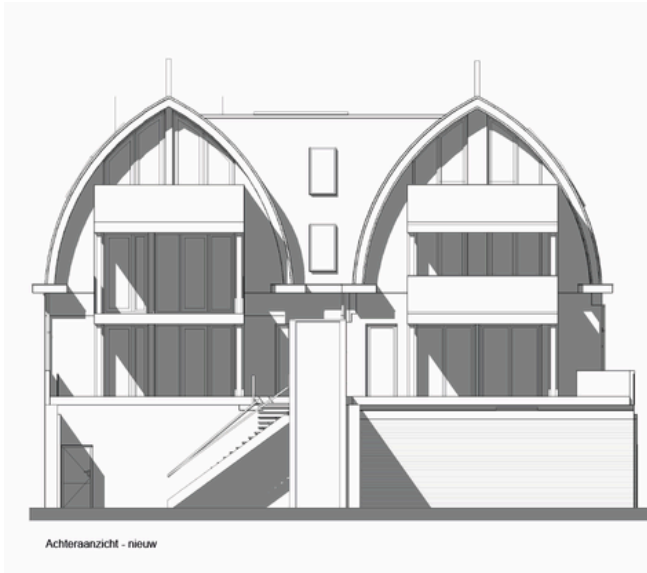
Waarom een hotel? Die vraag krijgen we regelmatig. Het antwoord is eigenlijk heel eenvoudig en tegelijk heel persoonlijk: het is een droom. Een droom waarvan we lange tijd niet precies wisten waar en hoe we die moesten realiseren. Totdat Jacqueline, ook wel liefkozend 'Bob de Bouwer', een kans zag boven op het pand. Vanaf dat moment begon het te leven.

Een plek waar alles samenkomt: sfeer, beleving en gastvrijheid.

.....Geïnspireerd door ons prachtige dorp, met zijn uitstraling en stijl, merkten we dat we soms de verbinding misten tussen de verschillende winkels en concepten. Met een hotel kunnen we die verbinding versterken en onze visie nog completer tot leven brengen. Alles komt samen in één geheel, waarin sfeer en beleving centraal staan.

Onze inspiratie halen we uit onze eigen reizen. Hoewel we daar de laatste jaren minder tijd voor hebben gehad, waren we vroeger elke vakantie samen te vinden in een vliegtuig. Onderweg naar nieuwe plekken en ervaringen. Van New York tot Bali, van luxe tot back-to-basic: juist die afwisseling heeft ons gevormd en geïnspireerd in hoe wij kijken naar gastvrijheid.





Geïnspireerd door ons prachtige dorp, met zijn uitstraling en stijl, merkten we dat we soms de verbinding misten tussen de verschillende winkels en concepten.

...De afgelopen zeven jaar is dat veranderd. Door de groei van onze winkels zijn we zelden nog langere tijd samen weggeweest. In plaats daarvan wisselen we elkaar af, zodat er altijd iemand aanwezig is. Dat betekent dat verre reizen er minder vaak van komen, maar het is een keuze die we met liefde hebben gemaakt.

Gelukkig hebben we voor de momenten dat we er even tussenuit konden een bijzondere plek gevonden. Een plek die rust, kwaliteit en sfeer ademt en die uiteindelijk de inspiratie vormde voor het hotel dat we nu willen bouwen. We kunnen je misschien niet meenemen naar Parijs of naar andere plekken die ons hebben geïnspireerd, maar we hopen wel dat je straks bij ons binnenstapt en datzelfde gevoel ervaart.

Een boetiekhotel met toegankelijke luxe, warmte en een persoonlijke touch. Precies zoals je dat van ons gewend bent.

De komende tijd zal Jacqueline zich dan ook vooral bezighouden met het testen van beddengoed, het samenstellen van de juiste kleurencombinaties, het uitzoeken van materialen en misschien zelfs het bedenken van bijzondere namen voor de kamers. Alles om ervoor te zorgen dat elk detail klopt en bijdraagt aan de beleving die we voor ogen hebben. ♥



... *Scan de QR-code en volg hoe het nieuwe hotel eruit komt te zien.*



Jacqueline op de bouwgrond in 1995 van het eerste kinderdagverblijf "t Mereltje" dromend over de toekomst.



JE HEBT *Post*



Lieve Jacqueline,

En dan ben je ineens twintig jaar verder...
Twintig jaar na die eerste stappen in het pand waar Bubbles al jaren
het leven viert.

Ik zie mezelf nog staan, onderhandelend met de eigenaar. Vol dromen en
plannen en misschien nog niet helemaal beseffend wat er allemaal zou komen.
Na een verbouwing van drie maanden stond daar ons roze restaurantje. Een
nieuwe droom die uitkwam.

Dat het hard werken zou worden, wist ik toen nog niet. Maar elke dag een
volle zaak maakte veel goed. Mensen blij zien met alles wat we neerzetten,
dat blijft het mooiste wat er is. Het geeft zoveel voldoening.

En het samenwerken met Merel was vanaf dag één zo bijzonder. Als moeder
je dochter zo zien groeien, samen bouwen en zoveel tijd met elkaar
doorbrengen, dat is echt een cadeau.

Gelukkig weet je als mens en ook als ondernemer nooit precies wat de
toekomst brengt. De crisis in 2010, corona, concurrentie en verbouwingen
in ons mooie dorp brachten grote uitdagingen met zich mee.

Maar dwars door alles heen is Bubbles steeds verder gegroeid tot wat het
nu is, Bubbles&More.

Een concept waar we elke dag opnieuw trots op zijn.
En we blijven bouwen.

Op naar de toekomst.
Op naar nieuwe dromen.

Misschien wel een boetiekhotel...
En vooral onze samenwerking, Merel en ik, blijven koesteren.

Op naar always more...

Jacqueline.

Hoi 19-jarige Merel,

Onderweg naar Italië schrijf ik een brief aan mezelf,
aan de 19-jarige versie van mezelf.

Marlouise, Lydia en ik mogen in 48 uur heen en weer naar Venetië om alle mooie
kerstspullen voor dit jaar in te kopen.

Met een hoofd vol ideeën stappen we het vliegtuig in, maar voor nu schrijf ik een
brief aan de 19-jarige Merel.

Hoewel ik me nog steeds hetzelfde voel als 19 jaar geleden, ben ik niet precies
dezelfde. Met een groot verantwoordelijkheidsgevoel stap je dit avontuur in.
Zonder pretenties of grote dromen, maar wel praktisch en hard werkend.

Je verwacht veel van jezelf en in korte tijd ga je door veel vallen en opstaan.
Op je 19e run je een team van twintig mensen in een nieuw bedrijf, samen
met je moeder. Dat is niet niets.

Gaandeweg leer je het verschil tussen verantwoordelijkheid dragen en
verantwoordelijkheid voelen.

Je leert het bedrijf te zien als een onderdeel van je leven, maar niet als een
onderdeel van jezelf. Dat klinkt soms nog abstract, maar je ontdekt
het stap voor stap.

Je kan het.
Gewoon blijven ademen.
En op slechte dagen wordt het vanzelf weer tien uur in de avond.

merel



Van 6 tot 600 personen
JOUW FEESTJE
(wij vieren al 20 jaar met jullie mee)





Het leven geeft ons zoveel momenten om stil bij te staan. Een verjaardag, een huwelijk, een jubileum, een afscheid, een nieuw begin. Groot of klein, uitbundig of intiem, elk moment verdient aandacht. Bij Bubbles&More geloven we dat een feest pas echt bijzonder wordt als alles klopt. Niet alleen wat je ziet en proeft, maar vooral wat je voelt. Het is moeilijk om in algemene termen te beschrijven wat ons anders maakt. Daarom vertel ik liever waarom ik zelf voor Bubbles&More zou kiezen.

1 We kiezen nooit de makkelijkste weg.

Bij ons geen standaardoplossingen of snelle keuzes. We nemen de tijd om na te denken over smaken, combinaties en presentatie. Dat zie je terug in onze taarten en catering en voel je in de kwaliteit van onze bloemen en styling. We denken creatief mee, ook als het buiten onze eigen voorkeur of stijl ligt. Want het gaat niet om wat wij mooi vinden, maar om jouw moment en jouw verhaal.

2 Elk feest is anders en dat begrijpen we écht.

Geen gezelschap is hetzelfde. De ene keer draait alles om sfeer en styling, de andere keer om het eten of juist om een ontspannen setting waar iedereen zich thuis voelt. Samen zoeken we naar wat voor jullie het verschil maakt. We stellen vragen, luisteren goed en vertalen dat naar een totaalconcept dat past bij jullie wensen, het gezelschap en de gelegenheid.

3 Makkelijk bestellen óf persoonlijk meedenken.

Bij Bubbles&More kan het allebei. In onze webshop vind je zorgvuldig samengestelde arrangementen en producten die direct te bestellen zijn. Maar wie wil, kan ook met ons om tafel. Met ruim 20 jaar ervaring weten we snel welke menu-opties en ideeën goed werken. Zo komen we samen tot een invulling die niet alleen mooi is, maar ook praktisch en haalbaar.

4 Eerlijkheid staat voorop.

We weten waar onze kracht ligt en ook waar niet. Als iets niet bij ons past of niet het resultaat oplevert dat jij verwacht, dan zeggen we dat eerlijk. Geen loze beloftes of grootspraak, maar duidelijke afspraken en realistische verwachtingen. Zo weet je precies waar je aan toe bent en kom je nooit voor verrassingen te staan.

5 Ontzorging van begin tot eind.

Van het eerste idee tot de uitvoering op de dag zelf: wij houden het overzicht. We stemmen af, denken vooruit en zorgen dat alles op het juiste moment samenkomt. Zodat jij los kunt laten en kunt genieten van het moment, van je gasten en van alles wat er te vieren valt.

Of het nu gaat om een intiem diner, een uitgebreid feest of een event voor honderden gasten: wij vieren graag met je mee. Zowel op een eigen locatie als bij ons in de brasserie of eigen ruimte in onze B-Loft of Orangerie.

Benieuwd hoe anderen dit deden? Lees dan snel verder.





Lies en Marcus
achter de schermen.



Prachtstukken door
Marlousse.



Het zit niet altijd mee,
maar komt altijd goed!



Bruidswerk door
Marlousse.



Marcus bij een
BBQ op locatie.



Conny, achter
de schermen.



Gouden Duo:
Merel en Marley.



Altijd blijven
lachen.



Achter de schermen is
altijd wat te doen.

Op locatie

*van Bilthoven tot Amsterdam
& een vleugje Italië?*

Het hele jaar door krijgen we aanvragen binnen voor kleine en grote feesten. Kijken jullie mee naar een paar van de eindresultaten waar we extra trots op zijn?



Magie tijdens de trouwdag, het bruidspaar vertelt...

Op een warme nazomerdag in 2025 reden we in één weekend wel drie keer naar Amsterdam: voor Toscanini en Jardin des Princes. De laatste was een betoverende achtertuin van een liefdevol echtpaar. Wat begon als een bijzondere ontmoeting, groeide uit tot een nieuwe samenwerking. De eigenaren besloten hun achtertuin open te stellen voor meer feesten en evenementen. Waarom zij juist voor Bubbles kozen? Dat vertelt Rocheline in haar eigen woorden.

De keuze was snel gemaakt toen ik mijn verhaal deelde met Marlouise: een 'Bridgerton'-thema in rijke septemberkleuren. We droomden van trouwcorsages en weelderige trouwboeketten voor op de tafels. Maar ook een spectaculair schouwstuk voor de 18e-eeuwse schouw in Huis Bartolotti (aan de Herengracht 170 te Amsterdam) en elegante stoelversieringen. En bovenal wilde ik de lievelingsbloem van mijn vader verwerkt zien in mijn persoonlijke bruidsboeket.

Marlouise begreep niet alleen de visuele taal van het thema, maar ook de emotionele lading erachter. Ze vertaalde mijn wens naar een weelderig, romantisch boeket waarin de herinnering aan mijn vader een zachte, natuurlijke plek kreeg. Die unieke combinatie van creatief vakmanschap en oprechte betrokkenheid maakte onze dag niet alleen beeldig, maar vooral betekenisvol. Onze jarenlange ervaring als klant en het fijne contact met Marlouise voor onze bruiloft werd de basis voor een waardevolle en duurzame samenwerking met Bubbles&More.

Jardin des Princes

Toen wij in november 2025 de deuren van onze eigen privégrachtentuin, Jardin des Princes, openden voor exclusieve evenementen, was onze missie helder. Wij wilden meer bieden dan alleen een unieke locatie; we wilden een complete beleving creëren waarin onze gasten zich volledig kunnen ontspannen, in de wetenschap dat elk detail klopt. Daarom zochten we naar betrouwbare partners die onze kernwaarden delen zoals: vakmanschap, persoonlijke aandacht en het vermogen om een verhaal te vertellen.

De keuze voor Bubbles&More als vaste decoratiepartner was dan ook logisch en snel gemaakt. Het vertrouwen, de kwaliteit en de persoonlijke connectie die wij jarenlang als klant hebben ervaren, willen we nu doorgeven aan iedereen die zijn meest bijzondere momenten bij ons viert.

Bij Jardin des Princes komt alles samen: de exclusiviteit van een historische grachtentuin, de zorgvuldig geselecteerde partners en de toewijding om van ieder event een onvergetelijk verhaal te maken.

Op zoek naar een locatie waar elk detail met zorg en gevoel wordt gekozen?

Bezoek: www.jardindesprinces.nl ❤️



Bruiloften *op locatie*

Voor Merel is elke bruiloft belangrijk.

Of je nu zes vaasjes op tafel zet en de muziek belangrijker vindt, of juist je hele budget aan aankleding uitgeeft. Of je met een compleet stylingplan komt, of je laat je meenemen in het proces, elke bruiloft is anders en dat maakt het zo bijzonder.



Tot nu toe zijn alle bruiloften die we hebben mogen stylen uniek geweest. Dat komt door één ding: de klik met het bruidspaar. Die klik is moeilijk uit te leggen, maar vaak voel je het binnen vijf minuten dat we samen iets moois gaan maken.

Dankzij die verbinding heeft Merel al in Italië mogen werken, de tuin van Karel V mogen omtoveren tot een hemel van gipskruid, het bos op tafel gebracht bij een bruiloft op Landgoed Zonnestraal en de mooiste huizen van Bilthoven en omstreken zien veranderen in warme feestlocaties.

Het is iedere keer weer een eer om onderdeel te mogen zijn van zo'n bijzondere dag.

Het tuinfeest *aan lange tafels*

Wat is het toch fijn dat we bij Bubbles omringd zijn door mensen die graag vieren en vooral de bewoners van Bilthoven weten ons te vinden! Van high tea tot uitgebreide diners aan het zwembad, van barbecue tot open bar en dansen tot in de late uurtjes. Wij genieten daar iedere keer weer intens van.



Het doel van Merel is om de gastvrouw en gastheer volledig te ontzorgen. Vaak zijn er maar twee gesprekken nodig om samen tot een prachtig feest te komen. De volgende ochtend? Dan ruimen wij alles gewoon weer op. Een formule die zorgt voor rust, plezier en een zorgeloos feest, die de Bilthovense bewoners keer op keer weten te waarderen.

Bruidswerk

artistiek

Eigenlijk staat Merel bij bijna elke bruiloft stiekem wel een traantje weg te pinken. In de aanloop naar de grote dag zie je elkaar vaak meerdere keren, spreek je talloze details door en bouw je langzaam een band op met het bruidspaar. Je voelt hoe belangrijk deze dag voor hen is, terwijl je zelf achter de schermen bezig bent en de gezonde spanning in de lucht hangt.

Soms doen we alleen het bruidswerk en wordt alles door een ceremoniemeester of het opbouwteam geregeld. Bij het bruidswerk voor Sanne en Hugo kregen we achteraf de foto's toegestuurd, met als begeleidende tekst: "Het was mooier dan ik had kunnen dromen." Nou, dat voelden wij ook, Sanne! Wat een geweldige visie op twee prachtige locaties en dan ook nog met zulke fantastische fotografen erbij.

Wat een eer dat we dit mochten doen! ♥

SAMEN *Bubbles*

Een kleine verrassing voor jou. We willen jullie bedanken voor de afgelopen 20 jaar!

Wist je dat we iedere maand al naar ruim 6.000 mensen onze Bubbles&More nieuwsbrief versturen? Waarom we dat doen? Omdat er zoveel te vertellen valt over onze mooie winkel én alle activiteiten die we daar organiseren! De e-mailadressen hebben we door de jaren heen verzameld. Eerst via onze echte Bubbles&More-pas, waarmee punten verzameld konden worden. Daarna via een digitaal puntensysteem in de winkel, dat we helaas moesten stopzetten vanwege corona. Nu willen we dit loyaliteitssysteem weer opnieuw introduceren! Zolang ons magazine loopt (van april tot eind augustus), kun je je opnieuw aanmelden voor het Bubbles&More loyaliteitssysteem. Dit kan eenvoudig via het formulier op de volgende pagina of via onze website. ❤️



SPECIAAL VOOR ONZE LEZERS: WELKOM BIJ DE CLUB!

Meld je aan voor onze nieuwsbrief en ontvang
direct 10% korting op je volgende bezoek.

*Scan &
ontvang direct*



Scan de code met je telefoon, laat je e-mail en postcode
achter, en ontvang je kortingscode direct in je mailbox!

De voordelen op een rijtje

- **10% Korting:** vandaag nog in je mailbox.
- **Sparen voor korting:** Elke 2 euro is een punt. Bij 100 punten krijg je € 5,- korting op het hele assortiment!
- **Verjaardagscadeautje:** Een cadeautje van ons, speciaal voor jou.



Liever met de pen invullen? Lever deze bon in bij een van de kassa's!

& 10% korting
WELKOMSTCADEAU

E-mailadres: _____

Voor- & Achternaam: _____

Postcode (voor je kassaprofiel): [_ _ _ _] [_ _]

Geboortedatum (voor je cadeautje): ____ - ____ - ____



Wauw *nog meer online*

Wist je ook dat Bubbles online veel producten heeft staan? Van onze lekkere Paasbrood (Paasstol), oranje tompouce tot aan het perfecte Moederdagcadeautje.

www.bubblesandmorebilthoven.nl





More *online*

Bekijk ons
assortiment
voor Pasen,
Koningsdag,
Moederdag
& more



Het genot **VAN DE BILT**

Lokale
favoriet



Dit magazine kan niet voorbijgaan zonder een ode aan ons Bilts Genot. Het koekje begon als een verhaal van een bouwvakker, die vertelde over een lekkernij van amandelspijs, room en chocolade die hij ooit had gegeten. Jacqueline was meteen geïnspireerd en besloot het koekje voor Bubbles&More na te maken.

Met liefde, aandacht en een beetje durf groeide het van een experiment tot een lokaal favoriet.

Klein, stout, maar verrukkelijk, zo werd Bilts Genot geboren.

Toen de Kwinkelier nog volop in verbouwing was, kwamen er bouwvakkers uit alle hoeken van het land naar Bilthoven. Sommigen bleven zelfs overnachten en genoten elke ochtend van hun koffie in onze Bakery. Op een dag vertelde één van hen over een koekje dat hij ooit had gegeten: een combinatie van amandelspijs, room en chocolade. Dat simpele verhaal pakte Jacqueline meteen; ze wist dat hier iets bijzonders in zat.

Onze Bakery was nog jong, amper een jaar open en we waren nog bezig om onze wortels stevig in het dorp te zetten. Er was geen plan, geen marketingstrategie, geen uitgebreide visie, alleen een gevoel. Jacqueline liet Dennis (wie kent hem niet?) het koekje ontwikkelen voor Bubbles&More. Vanaf dat moment luisterden we nauwkeurig naar onze klanten over grootte, hoeveelheid en verpakkingswijze. We leerden van Petra, voormalig eigenaresse van Tafel van 18, hoe we het koekje het beste konden verpakken. En van andere mensen die een stap extra zette voor ons om te helpen leren hoe het koekje perfect gemaakt kon worden.

Langzaam begon het vuurtje zich te verspreiden. Steeds meer nieuwe mensen ontdekten onze winkel, nieuwsgierig geworden naar dat bijzondere koekje. Het was duidelijk dat er een naam moest komen die de charme en het plezier van het koekje uitstraalde. Een naam die een klein beetje stoutheid combineerde met verrukkelijkheid: Bilts Genot.

Het koekje is een lokaal plezier. Met klanten zoals de gemeente, het RIVM, veel Bilthovenaren en zelfs een uitbreiding richting Château Briand, werd het geliefd bij velen. De eerste Bilts Genot-bruidstaart is inmiddels gemaakt en op begrafenissen wordt het op speciaal verzoek van de overledenen geserveerd als een graag gezien koekje.

Wat ooit begon als een idee voor onszelf, is inmiddels een dagelijks genoegen dat we met plezier voor onze klanten bereiden. Bilts Genot is meer dan een koekje, het is een verhaal van samenwerking, passie en een gevoel dat de juiste snaar raakte bij iedereen die het proeft. Bij Bubbles&More vieren we deze kleine traktatie die grootse herinneringen creëert, van de eerste tot de allerlaatste hap. 



ONZE *merken*

Onze inspiratie halen wij uit de dagelijkse, klassieke handelingen. Een kopje thee drinken we uit Bunzlau en onze ontbijttafel dekken we met Emma Bridgewater. We blijven trouw aan onze Engelse cottagestijl en hopen jullie ook de komende 20 jaar te blijven verrassen met warmte, sfeer en bijzondere vondsten.



Lekker maar buiten

Wandelen en picknicken met Bubbles

We zijn trots op de prachtige omgeving waarin Bubbles&More zich bevindt. Nog geen drie minuten buiten de winkel sta je midden in het bos! Zelf maken we regelmatig met veel plezier een rondje. Even het hoofd leegmaken, genieten van de seizoenen en stilstaan bij hoe dankbaar we zijn voor Bubbles en alles wat het ons geeft.

Al 10 jaar hebben we bij Bubbles een speciale picknickmand en wandelroute, die we via Gifty aanbieden. Mensen uit het hele land komen vooral in de voorjaars- en zomerperiode langs om een goed gevulde tas mee het bos in te nemen. De route duurt ongeveer drie uur, maar we geven iedereen de vrijheid om op andere punten te starten of de route anders in te delen. Bij terugkomst kun je nog genieten van een lekker kopje koffie.



Voorbeeldroute





We weten allemaal hoe verrijkend het is om een leuke nieuwe plek te ontdekken en we zijn blij dat we dit bijzondere uitje kunnen aanbieden.

In onze winkel verkopen we ook prachtige picknickmanden van Les Jardins de la Comtesse, die volledig zijn samengesteld en klaar om te gebruiken. Ideaal voor een heerlijke picknick in het bos, te boeken via onze website.

In maart gingen we zelf met een bolderkar, een kleed en een mand het bos in en beleefden we weer één van de leukste uitjes die onze omgeving te bieden heeft: wandelen en genieten in de natuur! ❤️

"Even het hoofd leeg-maken, genieten van de seizoenen en stilstaan bij hoe dankbaar we zijn."

€40,-



Picknicktas + wandelroute in bosrijk Bilthoven

Picknickmand compleet (2-3 personen)

Samen met een mooie wandelroute die je vanaf de brasserie de bossen in stuurt en een tas gevuld met lekkers heeft u een fijne middag voor de boeg. Ook kunt u de picknick bij ons halen en een zelfgekozen wandeling maken.

In de picknicktas of gehuurde mand vindt u een vers stokbrood met een uitgebreid borrelplankje vol beleg (een mix van vlees & vis of vegetarisch). Daarnaast kunt u genieten van een zakje met huisgemaakte, zoete lekkernijen, fruit en een flesje verse jus d'orange.

7x meer Bilthoven



Met onze toekomstplannen voor ons hotel, nemen we jullie graag mee in wat Bilthoven nog meer te bieden heeft naast Bubbles&More. En dat is veel! Van prachtige winkels en leuke boetiekjes tot de beste zorg in het Monroe Ziekenhuis en van mooie wandel- en fietsroutes tot borrelen en eten op loopafstand.

In dit magazine lichten we onze favoriete borrelplekjes en restaurants toe!

Norra

Fine dining in Bilthoven, jong en fris. Haar grotere zus Le Nord kennen velen al, maar Norra heeft jonge stijl en verrassende keuken. Perfect voor een bijzondere avond uit.



't Zusje

Ideaal voor teamuitjes of een avond met vrienden. Lange tafels vol met kleine gerechten; iedereen eet hier wat hij lekker vindt en je mag onbeperkt bestellen. Voor een gezellige, vullende avond zit je hier perfect.



Abbeelding: 't Zusje

Die Weinbar

Na werk komen wij en het team van Bubbles hier graag! Een prachtige zaak met uitstekende service en een fijne sfeer. Wij zijn er gek op!

La Terrazza

Hier vieren wij altijd de verjaardagen van Merels kinderen. Voor de kinderen een heerlijke pizza, voor ons de ravioli; smullen geblazen! Reserveren is aan te raden, want het zit vaak vol.

Voorbeeldfoto van de pizza



Bilthoven heeft dus voor ieder wat wils. Van een ontspannen borrel tot een uitgebreid diner, allemaal op loopafstand van onze huidige Bed & Breakfast en toekomstig hotel. ♥

Extra tips

PK

Casual lunchen, borrelen en dineren, elke dag lang open.

Loft 88

Laagdrempelig, fijne sfeer voor borrels of diner.

Settlers

Kwaliteit en liefde voor het vak.

Oilily

Tekst Merel Boshuis/van Oorschot

Bij Bubbles verkopen we nu twee seizoenen Oilily. Extra bijzonder, omdat dochter Merel van baby tot twaalf jaar vrijwel volledig in dit kleurrijke merk opgroeide. Dertig jaar later is Oilily terug van weggeweest en zijn wij trots dit merk in onze winkel te mogen voeren.

Onze band met Oilily

Bij Bubbles verkopen we nu twee seizoenen Oilily en dat is voor ons extra bijzonder. Niet in de laatste plaats omdat dochter Merel vanaf haar geboorte tot haar twaalfde bijna volledig in dit kleurrijke merk rondliep. Jacqueline kocht er werkelijk alles van.

Totdat tante Ystar op een dag zei: "Hé Jacq, het is tijd... geef haar eens een spice girl outfit en stop met de jurkjes!"

En nu, ruim dertig jaar later, is Oilily allesbehalve tuttig. We kunnen wel zeggen dat het merk terug is van weggeweest. Kleurrijk, eigenzinnig en weer helemaal van nu. Wij zijn dan ook ontzettend trots dat we Oilily bij Bubbles&More mogen verkopen.

Een stukje nostalgie, een vleugje kleur en heel veel vrolijkheid in de winkel. Kom gerust eens kijken naar de nieuwe collectie! ❤️





AGENDA

Van opening tot workshop
(uitgave april t/m september)



18
april

Opening van de Bubbles&More uitbreiding

Op zaterdag 18 april vieren we de uitbreiding van Bubbles&More met een groot feest! Het lintje wordt om 14:00 uur feestelijk doorgeknipt door Janny van der Heijden. In de nieuwe uitbreiding vind je onder andere prachtige kunstplanten, meer ruimte voor nieuwe serviezen zoals Shabby Chic en extra ruimte voor onze mooie kledingmerken. Maar vooral veel meer ruimte om te snuffelen!

18 & 20
april juni

Trotsmarkt

Op 18 april en 20 juni wordt het centrum van Bilthoven omgetoverd tot een sfeervolle markt vol streekproducten en ambachten.





6
juni

Vintage Taarten maken

Op 6 juni organiseren we een gezellige vintage taarten workshop. Online hebben we voor het gehele jaar al data ingepland voor deze workshop, dus kan je dan niet? Bekijk onze website!

3 & 4
juli

Biltho Vin – Wijnfestival

Het jaarlijks terugkerende tweedaagse wijnfestival in het centrum van Bilthoven is een feest! Lokaal, gezellig en super geregeld. Hier kun je genieten op kleine schaal, live muziek, dj's en culinaire hapjes van lokale ondernemers, zoals Die Weinbar en Wijnhuis Zuid.

10
mei



Moederdag Tegeltjes Workshop

Op 10 mei kun je bij ons een uniek tegeltje maken voor Moederdag. Zie dit als een fijn uitje samen en combineer het met onze Moederdag high tea of gewoon een kopje koffie in de winkels. Deze workshops zijn ook los te boeken voor feestjes en andere speciale gelegenheden, later volgen extra data.

12 & 13
september



Open Monumentendag

Op 12 en 13 september openen bijzondere monumenten en historische panden in Bilthoven hun deuren. Een ideale kans om de rijke historie van de omgeving te ontdekken. ❤️

&MOEDERDAG



Moederdag bij Bubbles wordt een feestje! Workshops, een uitgebreide high tea en een dag vol verwennerij wachten op jullie. Al onze winkels zijn open en we zorgen dat iedere moeder zich helemaal in de watten gelegd voelt. Een dag om niet te missen!





20 jaar Bubbles

*een dankwoord
aan voor het team*

Zonder jullie was er geen Bubbles. Jullie creativiteit, vriendelijkheid, warmte naar de gasten en mooie glimlachen hebben ons gemaakt tot wat we vandaag zijn. In de afgelopen 20 jaar zijn er ruim 500 mensen bij ons gepasseerd. Sommigen waren er maar kort, anderen bleven meerdere jaren en werden echt onderdeel van ons verhaal. Van stagiaires tot bakkers die we nog steeds missen: jullie hebben allemaal aan een stukje van Bubbles gewerkt. Soms ging het mis, want het is natuurlijk niet altijd zonneschijn. En soms ontdekten mensen dat dit niet hun plek was. Maar iedere ervaring, iedere dag samen, heeft ons gevormd.

We kijken met trots terug op alles wat we samen hebben bereikt. Hoe lang of kort jullie tijd bij ons ook was, jullie inzet en liefde voor ons werk en onze gasten hebben een blijvende indruk achtergelaten.

Aan iedereen die ooit deel uitmaakte van Bubbles: dank jullie wel.

Dankzij jullie is Bubbles niet alleen een winkel of brasserie, maar een plek vol passie, plezier en mooie herinneringen. Op naar de volgende 20 jaar! 💙





Thuis bij Jacqueline

Kom binnen bij Jacqueline en zie hoe zij haar huis en tafel stijlvol inricht. Kleine details, veel gezelligheid en een vleugje Bubbles-magie.



Ons najaarsmenu

Het testen van lekkers begint al in juni. Van warme smaken tot feestelijke taarten, we zorgen dat het weer heerlijk, verrassend en helemaal Bubbles wordt.

VOLGENDE editie



Workshops 2026-2027

Creatief, gezellig en vol inspiratie: van taarten decoreren tot Lampenkappen maken. In ons volgende magazine vertellen we je er meer over..



Bedankt

Lezers, (k)winkeliers,
familie, vrienden en iedereen
die Bubbles Bubbles heeft
gemaakt: bedankt voor al
jullie bestellingen, lieve
woorden maar vooral het
geloven in Bubbels. Op nog
vele mooie jaren samen.