



# OUTLET



Lust auf kochendes Miteinander?



## gemeinsam Kochen!

Egal ob mit Freunden, Kollegen oder Geschäftspartnern, die GEFU KOCHAKADEMIE ist der richtige Ort für offene Kommunikation - gepaart mit Spaß am Kochen in toller Atmosphäre.

Nutzen Sie diese Gelegenheit für:

- einen Betriebsausflug
- Kochen unter Freunden
- eine tolle Geschenkidee

Bei privatem Kurs:  
Preis auf Anfrage

Die Kurse finden mit min. 10 und max. 16 Personen statt und sind im GEFU OUTLET in Eslohe zu buchen.

Infos unter: [www.gefu-outlet.com](http://www.gefu-outlet.com)  
Individuelle Termine auf Anfrage.



Besuchen Sie uns im Shop oder im Internet!

Unsere exklusiven Marken:



### Betriebsbesichtigung

- Bis 20 Personen
- Anschließendes Kaffeetrinken
- Mit Produktvorführung und Verköstigung
- 13€ pro Person

### Sonstiges

- Tolle Sonderaktionen zu Esloher -Frühling, -Glückswochen, -Herbst, Adventssonntag
- OUTLET Kundenkarte für Rabatt auf GEFU Artikel
- Monatliche Gewinnteilnahme im OUTLET-Shop

### GEFU OUTLET GmbH

Braukweg 28 • 59889 Eslohe  
Tel.: 02973/9713-25 • [www.gefu-outlet.com](http://www.gefu-outlet.com)

### Öffnungszeiten:

Mo.-Fr.: 09.00 – 18.00 Uhr, Samstag: 10.00 – 14.00 Uhr



Termine 2025 der  
GEFU KOCHAKADEMIE!

GEFU – Entdecke Deine  
Kochkunst.

# OUTLET

Die GEFU KOCHAKADEMIE bietet Kochen in angenehmer Atmosphäre. Gemeinsam mit Freunden und gleichgesinnten Kursteilnehmern erhalten Sie unter professioneller Anleitung wertvolle Tipps und Tricks rund um das Thema Zubereiten und Kochen.

Vom Thema Wintergrillen über Sauerländer Tapas bis hin zum mehrgängigem Menü bieten wir Ihnen die unterschiedlichsten Themen – Da ist für jeden etwas dabei.

Also besuchen Sie uns und erleben Sie einen kulinarischen Abend voller Inspiration in unserer neuesten Technik ausgestatteten GEFU KOCHAKADEMIE.



Wir freuen uns auf Sie!



## KOCHKURSE 2025

mit **Andreas Piorek**

ab 19 Uhr in der GEFU KOCH AKADEMIE mit Sektempfang

### 15. Januar | **Fleischeslust**

Wenn Sie jetzt an Brüste und Keulen denken, sind Sie hier genau richtig. Beizen, Braten und Schmoren heißen heute die Zauberwörter! Beim Fleisch sollte es vorrangig um den Genuss gehen und auch um eine hohe Qualität! Wie man mit solchen guten Stücken richtig umgeht, vermitteln wir heute Abend im Sauerländer Hof.

Vom perfekten zarten Steak bis zu Geschmortem von Rind, Lamm und Geflügel. Natürlich auch mit passenden Beilagen und einem leckeren Dessert.

84,00 € pro Person

### 25. Februar | **Primavera in Bella Italia**

Die italienische Küche wird nie langweilig, ist unerschöpflich und immer wieder neu. Wir kochen heute mit Ihnen die beliebtesten Klassiker aus dem sonnigen Süden. Bei unserem sonnigen Menü denkt heute keiner mehr an den Sauerländer Winter.

84,00 € pro Person

### 12. März | **Steaks und Soßen**

Was Sie schon immer zum Thema Steak wissen wollten, erfahren Sie heute Abend bei uns. Und da so ein Steak erst mit einer leckeren Soße so richtig Spaß macht, dürfen Sie sich auch auf Pios kleine Soßenkunde freuen! Wir bereiten verschiedene Fleischsorten mit der passenden Soße zu.

84,00 € pro Person

### 09. April | **Sauerländer Tapas**

Spanische Appetithappen im Sauerland Style! Mit diesen netten Kleinigkeiten aus regionalen Produkten von herzhaft bis süß werden Sie Ihre nächsten Gäste garantiert begeistern. Super geeignet für vorneweg und zwischendurch. Eviva Sauerland!

84,00 € pro Person



### 21. Mai | **Männerkochkurs**

Männer aufgepasst! Ein Abend nur für euch! Spaß und flotte Sprüche garantiert! Das Menü wird aus den besten Rezepten aus Andreas Pioreks Männerkochbuch zusammengestellt. Er verrät Tipps und Tricks wie „Mann“ seine Liebste oder die Ehefrau, den Boss oder die Kinder mit seinen Kochkünsten beeindruckt. Damit alles gut läuft, sind heute Abend Bier und ein Schnäpsken im Preis inklusive.

89,00 € pro Person



### 20. Juni | **Viva Espana**

Ein temperamentvolles mediterranes Menü mit Tapas, Oliven, Meeresfrüchten, Fleisch und allem was die Küche Spaniens so besonders macht. Wir machen Ihnen Appetit auf den nächsten Urlaub.

79,00 € pro Person

### 09. Juli | **Sommergrillen**

Die beste Jahreszeit zum Grillen! Heute grillen wir ein ganzes Menü mit Vorspeisen, Hauptgang und süßem Dessert mit den verschiedensten Leckereien vom Grill. Dazu Marinaden, Dips und Beilagen.

84,00 € pro Person



### 03. September | **Ohne Muh und Ohne Mäh....**

Lernen Sie heute mit uns die vegetarische und vegane Küche kennen. Abwechslungsreich, gesund und ganz ohne tierische Produkte! Wir bereiten Leckeres aus Gemüse und Hülsenfrüchten. Allerlei aus Weizen, Soja und auch Nüssen und erklären Ihnen die wichtigsten Grundlagen, dieser Ernährung. Lassen sie sich von der Vielfalt der Möglichkeiten überraschen!

84,00 € pro Person



### 25. September | **Rund ums Mittelmeer**

Heute unternehmen wir eine kleine kulinarische Reise durch die Länder am Mittelmeer. Von Spanien bis Griechenland, von frischem Fisch und anderen Meeresfrüchten über verschiedene Fleischsorten bis hin zu den beliebten Süßspeisen und natürlich wird auch die Pasta wieder selbstgemacht! Ein Abend voll Sonne im Sauerländer Spätsommer!

79,00 € pro Person



### 29. Oktober | **Hirsch heiß ich**

Heute kochen wir mit Ihnen mal ganz „Wild“. Frisch und regional aus den Wäldern des Sauerlandes. Freuen Sie sich auf den etwas anderen Wildgenuss.

89,00 € pro Person

### 26. November | **Advent Advent**

Mit einer guten Vorbereitung ganz entspannt die Feiertage genießen! ...diesen Wunsch hat wohl jeder. Wir zeigen Ihnen, wie dieser Spagat garantiert gelingen kann. Vom Kühlschrank in den Ofen und pünktlich zur Bescherung auf dem Tisch. Kochen Sie mit uns das stressfreie Weihnachtsmenü.

84,00 € pro Person