



Tagen und Feiern im LVR-Freilichtmuseum Kommern

Räumlichkeiten

Waldhaus

max. 60 Personen



Raummiete

inkl. Auf- und Abbau, Organisation und Reinigung

Miete € 350,-

Reinigung € 150,-

Tanzsaal aus Pingsdorf

Max. 199 Personen



Der Pingsdorfer Tanzsaal steht Ihnen von 15.00 bis 03.00 Uhr für Familienfeiern, Hochzeiten oder Anderes exklusiv zur Verfügung.

Wir werden ihn für Sie und Ihre Gäste bestuhlen und eindecken.

Raummiete

inkl. Auf- und Abbau, Organisation und Reinigung

Miete € 750,-

Beschallungsanlage € 280,-

Reinigung € 280,-

Blumenschmuck, sonstige Dekorationen werden nach Absprache gesondert angeboten. Sollte eine Beheizung nötig sein, erlauben wir uns, diese zusätzlich in Rechnung zu stellen.

Heiraten im LVR-Freilichtmuseum Kommern

Mannesmann-Haus

(max. 25 Personen)



Das Stammhaus der Fabrikantenfamilie Mannesmann war seit 1795 in deren Besitz.

Seine Ostseite zeigt die schmuckreiche Gestaltung in den Formen des Bergischen Heimatstils: reicher Holzschnitzschmuck auf verschiefernten Wänden mit Pilastern, Gesimsen, Fenster- und Türgebälken und ihrem Schnitzdekor.

Raummiete

€ 500,00

inkl. Auf- und Abbau, Reinigung, Organisation, Blumenschmuck

Historische Scheune aus Breisig

(max. 70 Personen)



Die historische Scheune aus Breisig liegt direkt an der Gastwirtschaft Zur Post. Diesen Raum können Sie auch reservieren, wenn Sie mit Ihren Gästen in gemütlich-rustikalem Ambiente essen möchten.

Raummiete

€ 480,-

inkl. Auf- und Abbau, Reinigung, Organisation
(nur Reinigung 150,-)

Buffetangebote der Gastwirtschaft "Zur Post"

Buffet 1



- ▲ Rindfleischsuppe "Hausgemacht"
 - ▲ Hähnchenbrust in Curryrahmsoße
 - ▲ Burgunderbraten vom Schwein in Rotweinsauce, grüne Bohnen, Erbsen und Möhren, Blumenkohl, Reis und Kräuterkartoffelspalten
 - ▲ Frische Rohkost-Salatplatte mit zweierlei Dressing
 - ▲ Käsebrett mit Baguette aus dem Steinbackofen des Museums
- ▲ Herrencreme und frischer Obstsalat mit Vanillesauce ^{A, C, F, G, H, I, J, L}

Buffetpreis pro Person 36,90€

Buffet 2



- ▲ Bärlauchkartoffelsuppe
 - ▲ Rheinische Pepse (Sauerbraten) vom Kommern-Schwein
 - ▲ Putenschnitzel mit Pilzrahmsoße
 - ▲ Rahmwirsing, Rotkohl, Kartoffelklöße und Spätzle
 - ▲ Frische Rohkost - Salatplatte mit zweierlei Dressing
 - ▲ Käsebrett mit Baguette aus dem Steinbackofen des Museums
- ▲ Weißweincreme mit frischen Trauben und Milchreis mit Kirschen ^{A, C, F, G, H, I, J}

Buffetpreis pro Person 39,90€

Buffet 3



- ▲ Hühnersuppe "Gärtnerin Art"
 - ▲ Schweinebraten vom KammernSchwein mit Rieslingsoße
 - ▲ gedämpftes oder gebratenes Seelachsfilet an Kräuterrahmsauce
 - ▲ Fingermöhren und Speckbohnen
 - ▲ Petersilienkartoffeln und Semmelknödel
- ▲ Frische Rohkost-Salatplatte mit zweierlei Dressing
 - ▲ Käsebrett mit Baguette aus dem Steinbackofen des Museums
 - ▲ Zitronencreme sowie Mousse au Chocolat ^{A, C, D, F, G, H, I, J, L}

Buffetpreis pro Person 36,90€

Buffet 4



- ▲ Tomatencremesuppe mit Shrimps
 - ▲ Rheinischer Sauerbraten
 - ▲ Kammbraten vom Schwein mit Preiselbeersauce
 - ▲ Herzogetten und Kartoffelklöße
 - ▲ Kaisergemüse und Rotkohl
 - ▲ Frische Rohkost-Salatplatte mit zweierlei Dressing
- ▲ Käsebrett mit Baguette aus dem Steinbackofen des Museums
 - ▲ Welfenspeise mit Kirschen sowie Vanillepudding mit Zimtpflaumen ^{A, B, C, F, G, H, I, J}

Buffetpreis pro Person 40,90€

Buffet 5



- ▲ Broccolicremesuppe
 - ▲ Bergischer Schweinepfeffer
 - ▲ Kasseler Braten von KommernSchwein in Weißbiersauce
 - ▲ Stampfkartoffeln und Spätzle
 - ▲ Sauerkraut und Rotkohl
 - ▲ Frische Rohkost-Salatplatte mit zweierlei Dressing
- ▲ Käsebrett mit Baguette aus dem Steinbackofen des Museums
 - ▲ Beerenquark sowie Wackelpeter mit Vanillesauce ^{A, C, F, G, H, I, J}

Buffetpreis pro Person 39,50€

Buffet 6



- ▲ Frische Rohkost - Salatplatte mit zweierlei Dressing
 - ▲ Wurst-Schinkenbrett vom KommernSchwein mit Bauernbrot aus dem Steinbackofen des Museums
 - ▲ kleine Schnitzel von Hähnchen und Schwein, Frikadellen
- ▲ Kroketten und Kartoffelgratin
 - ▲ Erbsen und Möhren, Blumenkohl und Pilzragout
 - ▲ Rote Grütze mit Vanillesauce sowie Haselnuß-Schokoladenpudding ^{A, C, F, G, H, I, J}

Buffetpreis pro Person 32,90€

Angebote der Gastwirtschaft "Zur Post"

Menü 1



- ▲ Geräucherter Lachs auf Feldsalat
- ▲ Rheinischer Sauerbraten (Rind) mit Kartoffelklößen und Rotkohl
- ▲ Vanilleeis mit frischen Früchten^{A, D, G, I}

Preis pro Menü 25,90€

Menü 2

- ▲ Tomatencremesuppe mit Shrimps
- ▲ Schweinekrustenbraten vom Deutschen Weideschwein mit Stampfkartoffeln und Rahmwirsing
- ▲ Blätterteigtasche mit Walnusseisfüllung auf Beerenkompott ^{A, B, C, G, H}

Preis pro Menü 24,90€

Menü 3



- ▲ Rindfleischsuppe „Hausgemacht“
- ▲ Zartes Hähnchenbrustfilet mit Wildreis und Pilzragout
- ▲ Weißweincreme mit frischen Trauben^{A, C, F, G, H, L}

Preis pro Menü 22,90€

Menü 4

- ▲ Roher Schinken vom Deutschen Weideschwein auf Feldsalat
- ▲ Feine Schollenfilets auf Kräuterrahmsauce mit Salzkartoffeln und Fingermöhren
- ▲ Mousse au Chocolat^{A, C, D, F, G, H, I, J}

Preis pro Menü 24,90€

Menü 5



- ▲ Hühnersuppe „Gärtnerin Art“
- ▲ Rheinische Pepse (Sauerbraten) vom Deutschen Weideschwein mit Semmel-knödeln und grünen Bohnen
- ▲ Milchreis mit Kirschen^{A, C, G}

Preis p. Menü 24,90€

Getränkekarte

Die Getränke werden nach Verbrauch berechnet

Alkoholfrei

Pepsi Cola ^{11, 12} Pepsi Cola light ^{11, 12, 13, 22, 33}	0,2l	€ 1,60
	0,3l	€ 2,10
Mirinda ^{11, 13}	0,2l	€ 1,60
	0,3l	€ 2,10
7-up ¹³	0,2l	€ 1,60
	0,3l	€ 2,10
Rhodus Apfelschorle ¹³	0,2l	€ 1,60
	0,3l	€ 2,10
Tönissteiner Tafelwasser	0,2l	€ 1,60
	0,3l	€ 2,10
Granini Orangensaft Apfelsaft	0,2l	€ 1,90
Milch ^G	0,2l	€ 1,50

Warme Getränke

Kaffee ¹²	Tasse	€ 1,80
	Becher	€ 2,40
Espresso ¹²	Becher	€ 1,90
Cappuccino ^{12, G}	Becher	€ 2,60
Milchkaffee ^{12, G}	Becher	€ 2,60
Trinkschokolade ^{A, G}	Becher	€ 2,30
	mit Sahne	€ 2,60
Tee (diverse Sorten)	Becher	€ 2,00

Biere

vom Fass

Gaffel Kölsch	0,2l	€ 1,60
	0,3l	€ 2,20
Kölsch-Schuss Kölsch-Cola ^{12, A}	0,2l	€ 1,60
	0,3l	€ 2,20
Bitburger Pils	0,2l	€ 1,60
	0,3l	€ 2,20
Radler ^{13, A}	0,2l	€ 1,60
	0,3l	€ 2,20
Paulaner Hefe ^A	0,3l	€ 2,20
	0,5l	€ 3,50

Flaschenbier

Paulaner Hefe alkoholfrei ^A	0,5l	€ 3,50
Bit alkoholfrei ^A	0,33l	€ 2,60
Malz Bier ^A	0,3l	€ 2,50

Bier-Spezialitäten

Eifeler Landbier vom Fass ^A	0,3l	€ 2,40
Steinfelder Klosterbier ^A	0,33l	€ 2,60

Wein

Weingut Bremm, Zell/Mosel

Riesling-Hochgewächs trocken ^L	0,2 l	€ 3,90
Dornfelder Rotwein trocken ^L	0,2 l	€ 4,30

Rahmenprogramm



Das LVR-Freilichtmuseum Kommern bietet ein breit gefächertes Rahmenprogramm. Gäste, die keine Aktivität wünschen, sind natürlich eingeladen, unser Areal eigenständig zu erkunden.

Sie haben die Wahl zwischen Führungen durch das Freilichtgelände, über den Marktplatz Rheinland, mit dem Förster durch den Museumswald, durch die Ausstellung „WirRheinländer“ oder durch eine der aktuellen Sonderausstellungen. Das Museum bietet Ihnen aber auch Projekte an, wie beispielsweise Brot backen, ein Fachwerkhaus-Modell nach historischem Vorbild bauen und vieles mehr



Hier können Sie sich über das Rahmenprogramm informieren und beraten lassen:

[kulturinfo rheinland](#)

Tel. 02234 / 9921 555

Mail info@kulturinfo-rheinland.de

Oder im Internet unter www.kommern.lvr.de

Preise und Informationen

Der Museumseintritt beträgt 7,50 € pro Person.

Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren kostenfrei.

Parkgebühr pro PKW 2,50 €

LVR-Freilichtmuseum Kommern

Rheinisches Landesmuseum für Volkskunde

Neue Pfalz

53894 Mechernich-Kommern

Ansprechpartner

Bernadette Müller

Tel. 0 24 43 / 99 80 – 114

Bernadette.mueller@lvr.de